ф. ЭПНЕР

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО.

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ПРОМЫШЛЕННОЕ И ДОМАШНЕЕ.

ПРАКТИЧЕСКОЕ, ОБЩЕПОНЯТНОЕ

РУКОВОДСТВО

для приготовленія всевозможныхъ сортовъ колбасъ, сосисокъ, студня, паштетовъ, фаршированныхъ блюдъ, мясныхъ сыровъ и проч. и проч.

СОСТАВИЛЪ

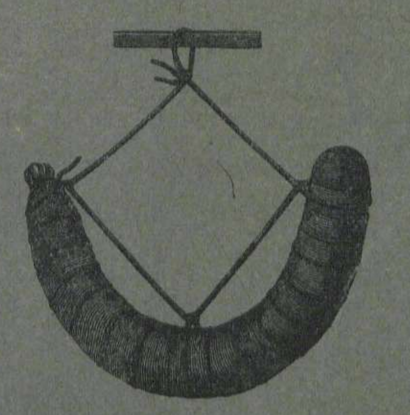
ЦЕХОВОЙ СТАРШИНА и ПРИСЯЖНЫЙ ЭКСПЕРТЪ

Ф. Эпнеръ.

ПЕРЕВОДЪ СЪ 6-ГО НѢМЕЦКАГО ИЗДАНІЯ

съ многочисленными примѣчаніями и дополненіями

Н. Николаева.



Съ 38 рисунками.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

ИЗДАНІЕ В. И. ГУБИНСКАГО.

Луженіе, паяніе и никкелированіе. Сост. инженеръ М. П. Новгородскій, съ 32 рис. 40 ц. к.

Овраги, обрывы, осыпи и оползанія и ихъ укрѣпленія вершинъ свраговъ и промоинъ при помощи простыхъ сооруженій: хвороста, плетня, фашинника, дерева и камня. Сост. инженеръ М. П. Новгородскій. Съ 55 рис. ц. 30 к.

Приготовленіе ваксъ, мазей и лаковъ для всевозможныхъ сортовъ обуви и различныхъ издѣлій изъ кожи. Сост. Ф. Бруннеръ. Перев. съ нѣмецкаго инженера Ф. Гольберга. Спб. ц. 25 к.

Производство маселъ и мазей. Общепонятное руководство по приготовленію фабричнымъ и домашнимъ способомъ мазей и маселъ. Сост. Ф. Бруннеръ. Перев. съ нѣмецкаго инженера Ф. Гольберга, съ рисунками. Спб., ц. 60 коп.

Бесѣды о геодезіи, изложеніе простѣйшихъ геодезическихъ дѣйствій для составленія Межевыхъ мѣстныхъ и хозяйствен. плановъ. Сост. Успенскій. Ц. 70 к.

Практическій мыловаръ. Или подробное руководство къ фабрикаціи всѣхъ сортовъ мыла, встрѣчающихся въ продажѣ. Съ 44 рис. Сост. Г. Фишеръ. Переводъ съ послѣдняго нѣмецкаго изданія Б. Дмитріева. Спб. 1908 г. ц. 1 р. 35 к.

Гальванопластика. Никкелированіе, золоченіе и серебреніе и электрометаллургія (общедоступное руководство). Проф. Э. Буана, перев. съ франц. Федорова Съ 26 рисунками. Спб. изд. 3-е. ц. 90 к.

Домашній электротехникъ. Д-ръ Альфредъ фонъ-Урбаницкій. Общедоступное руководство къ устройству и установкѣ электрическихъ приборовъ по электромагнитной телеграфіи, телефоніи, сигнализаціи, гальванопластикѣ и электрическому освѣщенію. По 5-му изданію обработалъ и дополнилъ техн. П. А. Федоровъ. 259 рис. въ текстѣ. Спб. 1904 г. ц. 1 р. 35 к.

Электричество. Во всѣхъ видахъ. Популярное изложеніе проф. Л. Грэца. Переводъ В. Чепинскаго, съ 143 рис. Спб. 1900 г. ц. 1. 20 к.

Электричество для всѣхъ и каждаго удобопонятнаго изложенія Жоржа Клода, бывшаго воспитанника школы химіи и физики въ Парижѣ. Токи постоянные, токи перемѣнные, простые и многофазные. Радій и новыя радіаціи. Съ 213 рисунками. Спб. 421 стр. ц. 1 р. 50 к.

Машинистъ-практикъ. Руководство для машинистовъ и кочегаровъ. Сост. Браузеръ и Шпенратъ. Перев. съ нѣмецкаго Остермана. Подъ редакціей инж.-тех. Г. П. Артюшкова, Съ 40 рис. Спб. ц. 40 к.

Спутникъ машиниста. Руководство для кочегаровъ, машинистовъ, начинающихъ конструкторовъ, инженеровъ, заводчиковъ, техническихъ учебныхъ заведеній и пр., пр. Сост. Шоль—обработанное проф. Брауеромъ при содѣйствіи проф. Релло. Съ исправленнаго и значительно дополненнаго послѣдняго (одиннадцатаго) нѣмецкаго изданія. Перевелъ В. В. Остерманъ подъ редакціей инж.-тех. Д. Д. Сухаржевскаго. Съ 560 рисунками въ текстѣ и отдѣльными таблицами Спб. ц. 2 р.

Спутникъ механика. Практическая справочная книга для механиковъ, техниковъ, учениковъ техническихъ учебныхъ заведеній и пр. Составилъ Бернули. Обработана порф. Бергомъ. Переводъ съ 21 нѣмецкаго изданія инженеръ-механика Д. Голова. Спб. 500 стр. съ 250 чертежами. ц. 1 р. 50 к.

Динамомашины; электро-двигатели, аккумуляторы. Проф. Бисканъ и инж. Бауэръ. Около 150 стр. съ 109 рис. въ текстѣ. Спб. ц. 75 коп.

Спутникъ кочегара. Составилъ Браузеръ и Шпенратъ. Переводъ инж.-техн. Д. Сухаржевскаго съ 96 рис. Спб. ц. 40 коп.

Спутникъ паровознаго машиниста. Руководство для паровозныхъ кочегаровъ и машинистовъ. Брозіусъ и Кохъ. Переводъ съ послѣдняго изданія. Остермана, подъ редакціей инж.-тех. Д. Сухаржевскаго, съ 306 рис. Спб. ц. 1 р. 25 к.

Практическое руководство къ живописи масляными красками, акварелью, по дереву, фрески, миніатюры, брызганье по дереву, живопись по шелку, на глинѣ, живопись портретная и ландшафтная, живопись на стеклѣ. Школа рисованія. Соч. проф. Ф. Дитриха. Переводъ съ 16 нѣмецк. изд. классн. художн. И. А. Посса. ц. 1 р.

Руководство живописи. (иллюстрированное изданіе) масляными красками, пастелью и акварелью. Соч. Карл. Роберъ. Переводъ съ французскаго под. редакціею художника Венига, съ рисунками въ текстѣ. Спб. 1907 ц. 1 р. 50 к.

Руководство къ живописи масляными красками. Фр. Іенике. Полный переводъ съ 4-го нѣмецкаго изданія исправленнаго и дополненнаго. А. Соловьева. Спб. 1909 г. съ рисунк., 2 изд. ц. 1 руб.

Простые способы сухой перегонки дерева. Сост. Бутуевъ съ рис. Спб. ц. 50 к.

Устройство электрической сигнализаціи и громоотвода. Составилъ С. Козловскій. Съ 23 рисунками, цѣна 15 коп.

Руководство къ изученію фабрично-заводскаго счетоводства П. Субботина Спб. 2-е изд. 1904, цѣна 1 р.

КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ПРОМЫШЛЕННОЕ И ДОМАШНЕЕ.

ПРАКТИЧЕСКОЕ, ОБЩЕПОНЯТНОЕ

РУКОВОДСТВО

для приготовленія всевозможныхъ сортовъ колбасъ сосисокъ, студеня, паштетовъ, фаршированныхъ блюдъ, мясныхъ сыровъ и проч. проч.

СОСТАВИЛЪ

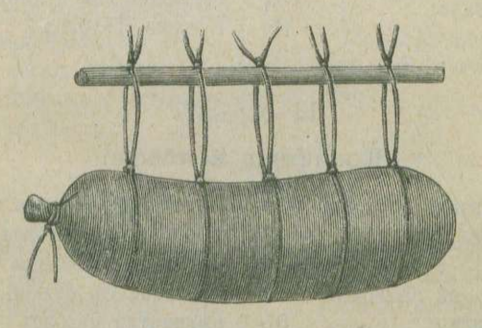
ЦЕХОВОЙ СТАРШИНА и ПРИСЯЖНЫЙ ЭКСПЕРТЪ.

Ф. Эпнеръ.

ПЕРЕВОДЪ СЪ 6-ГО НѢМЕЦКАГО ИЗДАНІЯ

СЪ МНОГОЧИСЛЕННЫМИ ПРИМѢЧАНІЯМИ И ДОПОЛНЕНІЯМИ

Н. Николаева.



СЪ 38 РИСУНКАМИ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

ИЗДАНІЕ В. И. ГУБИНСКАГО.

СОДЕРЖАНІЕ

Типографія П. Ф. Вощинской. Ярославская ул., 1—9.

IV ОТДѢЛЪ.

Ливерныя колбасы:

V ОТДѢЛЪ.

Вареныя колбасы и сосиски:

VI ОТДѢЛЪ.

Другія издѣлія колбаснаго производства.

VII ОТДѢЛЪ.

Соленый и копченый товаръ.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Въ составъ колбаснаго дѣла входитъ не одно только производство колбасъ и сосисекъ, и заготовка ветчины, солонины и малороссійскаго сала; занимается оно также выдѣлкою цѣлаго ряда мясныхъ продуктовъ *) – студеней, паштетовъ, фаршированныхъ издѣлій, мясныхъ сыровъ и т. п. предметовъ, изготовленію которыхъ посвященъ здѣсь особый отдѣлъ.

Колбасное мастерство—не русскаго происхожденія; даже самое слово «колбаса», со всѣми производными, заимствовано у польскаго языка: kiełbasa—колбаса, kiełbaska—сосиска, kiełbasnica—колбасная кишка, kiełbasnik—колбасникъ, kiełbasny и kiełbasowy—колбасный. Хохлацкій терминъ для колбасы—«ківбасъ», богемскій—klobasa. Изъ этого можно заключить, что колбасное дѣло, возникшее на Западѣ, проникло къ намъ черезъ Польшу, Литву и Галицію, а уже затѣмъ усовершенствовано у насъ пришлыми нѣмцами.

Какъ бы то ни было, дѣло это развилось у насъ повсемѣстно; мало того: образовалась даже особая русская спеціальность—московская и углицкая колбаса, и имѣются особые-же кухонные рецепты для изготовленія чисто національныхъ блюдъ колбаснаго характера. Но развилось у насъ по преимуществу промышленное производство,

---

*) Въ виду этого, нѣмцы называютъ колбасныя издѣлія „мяснымъ товаромъ" (Fleischware), тогда какъ самыя колбасы называются у нихъ „Wurst", а сосиски—„Würstel". Правильное названіе колбасной торговли—„Fleischwarenhandlung"; терминомъ-же „Wurstbude" обозначаютъ только „колбасную лавочку". Колбасныхъ дѣлъ мастеръ—„Fleischwarenhändler"; слово „Wurstmacher" (колбасникъ) имѣетъ обидное значеніе. У французовъ встрѣчается то же основное понятіе; слова: charcuter (рѣзать мясо, мясничить), charcuterie (колбасная), charcutier (колбасникъ) происходятъ отъ латинскихъ словъ caro, carnis—„мясо" (по французски chair).

тогда какъ домашняя колбаса изготовляется только въ исключительныхъ случаяхъ, скорѣе всего какъ гастрономическій, а не какъ обыденный предметъ. Домашнее производство колбасъ практикуется у насъ всего чаще въ западныхъ губерніяхъ — въ Балтійскихъ провинціяхъ, въ Литвѣ, въ Польшѣ и въ Малороссіи; въ остальныхъ мѣстахъ оно рѣдко входитъ въ обиходъ, даже у помѣщиковъ, тогда какъ въ Германіи, Австріи, Венгріи, а частью и во Франціи, Англіи и Испаніи, домашнее производство сильно въ ходу.

Объясняется это нѣсколькими причинами. Во-первыхъ— устройствомъ печей: въ Россіи, ради тепла, печи устраиваются съ поворотами, а заграницей — съ прямымъ дымоотводомъ; такъ что тамъ можно коптить колбасу прямо въ трубѣ. Во-вторыхъ — недостаточнымъ знаніемъ свиноводства: у насъ кормятъ свинью какъ попало и чѣмъ попало, а тамъ выкармливаютъ ее систематически; здѣсь содержатъ ее въ грязи и запущеніи, а тамъ въ холѣ и чистотѣ; поэтому и продукты получаются иные. Въ третьихъ—незнаніемъ практическаго колбаснаго производства вообще, чему немало способствуетъ крайняя бѣдность русской литературы по этому предмету. Есть, положимъ, прекрасное сочиненіе д-ра Симонова и магистра Игнатьева: «Колбасное производство» и, какъ приложеніе къ нему — «Французское колбасное производство»; но первое стоитъ 6 рублей, второе — 1 р. 50 к., что составляетъ вкупѣ 7 р. 50 к. По достоинству — недогроо, но по цѣнѣ — доступно не каждому...

Имѣется также, въ XXXI отдѣлѣ знаменитой книги г-жи Е Молоховецъ «Подарокъ молодымъ хозяйкамъ», сборникъ спеціальныхъ рецептовъ для заготовки запасовъ изъ свинины и для домашняго производства колбасъ и сосисекъ. Рецепты эти превосходны, слова нѣтъ; но всѣ они кулинарнаго, а не промысловаго характера, такъ что для профессіоналовъ рецепты эти не подходятъ.

А больше, насколько мнѣ извѣстно, по этому предмету ничего нѣтъ!

Сочиненіе присяжнаго мастера, Эпнера, знатока по части колбаснаго дѣла, считается въ Германіи образцовымъ, и именно по той причинѣ, что оно излагаетъ са-

мую суть вполнѣ наглядно, популярно и въ самомъ сжатомъ видѣ, но при этомъ одинаково пригодно, какъ для профессіональныхъ мастеровъ, такъ и для практическихъ хозяевъ. Поэтому оно и у насъ, въ Россіи, можетъ быть полезнымъ, частью—профессіональнымъ мастерамъ, желающимъ познакомиться съ пріемами заграничныхъ спеціалистовъ а частью и нашимъ сельскимъ хозяевамъ, особенно мелкимъ, имѣющимъ возможность выкармливать на убой свиней и гусей, устроить у себя небольшую коптильню и заготовлять колбасные продукты нетолько для домашняго обихода, но и на продажу.

Для такихъ хозяевъ дѣло это можетъ, при желаніи, стать крупной доходной статьей.

Но книга эта способна, помимо этого, служить и вообще каждой дѣльной хозяйкѣ, нетолько какъ полезное дополненіе къ кулинарнымъ рецептамъ для изготовленія студней, паштетовъ, фаршированныхъ блюдъ и т. п., но и для заготовки въ прокъ различныхъ колбасъ и сосисекъ, донынѣ пріобрѣтаемыхъ исключительно изъ колбасныхъ заведеній. Возможность эта обусловливается мокрымъ копченіемъ, для котораго не нужно никакой коптильни

Книга Эпнера, насколько было необходимо, примѣнена къ условіямъ русскаго хозяйства; поэтому многое къ ней прибавлено, а кое-что лишнее—выпущено.

Позволяю себѣ надѣяться, что трудъ этотъ окажется небезполезнымъ.

П. Н.

---

*

I. ОТДѢЛЪ.

Общія положенія.

1. Значеніе, цѣль и польза колбаснаго производства.

Наряду съ хлѣбомъ, мясо занимаетъ самое видное мѣсто въ числѣ пищевыхъ предметовъ. Особую роль играетъ при этомъ жиръ, и преимущественно «мягкій, т. е. способный плавиться при обычной внутренней температурѣ тѣла; такой жиръ всасывается пищеварительнымъ каналомъ и идетъ въ прокъ, частью отлагаясь про запасъ, частью-же разлагаясь на подобіе крахмала, такъ что онъ способствуетъ сохраненію теплоты тѣла, помогаетъ желудку въ его работѣ и придаетъ пищевой кашицѣ скользкость и мягкость,—развивая при этомъ въ 8 разъ сильнѣйшую пищевую энергію, чѣмъ крахмалъ.

Замѣтимъ, что въ составъ хорошаго свиного мяса входитъ значительное количество жира, совершенно мягкаго, легкоплавкаго; поэтому, хорошая ветчина и правильно изготовленная колбаса могутъ считаться крайне полезнымъ пищевымъ и питательнымъ продуктомъ, даже предпочтительно передъ всякимъ другимъ мясомъ.

Основнымъ началомъ колбаснаго производства послужила насущная необходимость заготовлять мясо въ прокъ. Когда-то люди жили менѣе скученно, чѣмъ теперь; они селились семьями, въ отдѣльныхъ хуторахъ, и каждая семья рѣзала скотъ только для собственной потребности. Если семья, со включеніемъ домочадцевъ, была многочисленна, то убой не представлялъ никакого убытка: мясо уничтожалось безъ остатка втеченіе 2—3 дней; но если небольшой семьѣ приходилось рѣзать крупную голову, то излишекъ необходимо было либо сбывать во-время другой семьѣ, либо заготовить въ прокъ, и такъ, чтобы оно, не

портясь, могло сохраниться болѣе или менѣе продолжительное время.

Впослѣдствіи, когда появились профессіональные мясники, такая-же необходимость создалась и для нихъ: если мясникъ не успѣвалъ во-время распродать всего убоя, то обязательно требовалось предохранить остатокъ отъ неминуемой порчи.

Ближайшимъ средствомъ оказалось вяленіе, т. е. просушка мяса на вольномъ воздухѣ. Вяленіе, какъ средство для окончательной заготовки, уже давно не практикуется; но оно и до сихъ поръ предшествуетъ копченію; безъ предварительной просушки, правильное копченіе немыслимо.

Посолка, и особенно сухая, имѣетъ въ сущности тотъже смыслъ, какъ и вяленіе: соленое мясо предохраняется отъ порчи именно тѣмъ, что соль, соединяясь съ водянистыми частями мяса, вытягиваетъ изъ него влагу, т. е. попросту сушитъ его.

Копченіе имѣетъ главнѣйшею цѣлью, вопервыхъ, довершить сушку, вовторыхъ — покрыть мясо оболочкой, предохраняющей его отъ пыли и насѣкомыхъ, а втретьихъ — пропитать противугнилостнымъ веществомъ (креозотомъ). Въ первобытномъ видѣ копченіе практиковалось уже съ незапамятныхъ временъ и у самыхъ дикихъ народовъ; такъ напр. караибы коптили мясо и кожу буйволовъ въ плетенкѣ изъ вѣтвей, называемой «буканъ»; американскіе охотники изъ поселенцевъ, большею частью французы, стали подражать ихъ примѣру, но для болѣе крупнаго производства пользовались деревянными рѣшетками. Такія коптильни они также называли «boucan», самый способъ копченія получилъ названіе «boucaner», а коптильщики (въ то же время — охотники) назывались «boucaniers». Такъ какъ господа эти, помимо охоты, занимались еще грабежомъ и разбоемъ, то названіе это стало нелестнымъ...

Коптить на вольномъ дыму крупные предметы — какъ-то окорока, грудинки или цѣльные пласты сала — не представляло никакого затрудненія; но чтобы заготовлять и, главное, сохранять мелкіе куски мяса оказалось наиболѣе удобнымъ сложить ихъ въ пузыри или кишки, пред-

варительно очищенные, и наглухо затянуть свободные концы. Это была первоначальная идея колбаснаго дѣла; впослѣдствіи-же додумались до мельченія мяса, сочетанія жирныхъ частей съ нежирными, съ примѣсью перца, чеснока, лавроваго листа и проч.

Съ теченіемъ времени производство усовершенствовалось и осложнилось: явились спеціальныя издѣлія, пользующіяся повсемѣстной славой, и вмѣстѣ съ тѣмъ создались сотни рецептовъ, соотвѣтствующихъ вкусу мѣстныхъ обывателей. Понятно, что привести здѣсь всѣ эти рецепты, вопервыхъ немыслимо, а вовторыхъ—безполезно: на каждаго въ отдѣльности не угодишь. Поэтому, въ данномъ случаѣ, выборъ рецептовъ ограничивается тѣми, которые практичнѣе остальныхъ, и именно въ томъ смыслѣ, что они всего пригоднѣе для консервированія мяса, а затѣмъ—всего болѣе по вкусу большинству потребителей.

2. Выборъ мяса

Существенную, но далеко не исключительную роль въ колбасномъ дѣлѣ играетъ свинина.

Лучшія породы свиней—тѣ, которыя способны быстро и плотно откармливаться и наростать жиръ. Такою способностью отличаются англійскія породы (преимущественно іоркширская) и помѣси ихъ; послѣднихъ развелось въ настоящее время довольно много, особенно въ крупныхъ свинятняхъ пензенской и тамбовской губерній; отличаются онѣ маленькой головой, тупымъ, какъ-бы курносымъ рыломъ, длиннымъ, круглымъ корпусомъ, короткими ногами, тонкой кожей и рѣдкой щетиной.

Польскія и литовскія свиньи—менѣе крупны, но откармливаются не хуже англійскихъ.

Малороссійскія свиньи даютъ мясо менѣе проросшее жиромъ, но зато болѣе крупные пласты самаго жира.

Русскія породы, какъ напр. чухломскія (съ сережками), даютъ незавидные окорока и сухое мясо, всего болѣе пригодное для примѣси къ другому мясу, при выдѣлкѣ дешевыхъ сортовъ сухой, твердой, тонкокожей, сильно прокопченной колбасы (углицкой или московской).

Помимо породы, добротность свиней зависитъ отъ

корма: хлѣбная откормка даетъ плотный, бѣлый, съ розоватымъ оттѣнкомъ, жиръ и свѣтлое, нѣжное, пушистое мясо; если-же свинью откармливали помоями и отбросами, то жиръ у нея мягкій, желтоватый, а мясо — темное и жесткое. Распознать откормку можно на живой свиньѣ: если пощупать у нея хребетъ, то у хлѣбной свиньи ощущается плотный, упругій жиръ, а у отбросной—мягкій.

Второе мѣсто послѣ свинины занимаетъ «розовое мясо», т. е. мясо отъ годовалыхъ или двухгодовалыхъ тёлокъ и бычковъ. Такое мясо уже давно утратило бѣлизну и вкусъ телятины, но еще не сформировалось въ красное мясо (говядину), а потому цѣнится, сравнительно, очень недорого. Употребляютъ его всего больше для дешевыхъ сортовъ вареной колбасы,—преимущественно чайной. Такое-же мясо, но обязательно «трефное» (т. е. рѣзаное особымъ способомъ и спеціальными мясниками), служитъ для выдѣлки еврейской колбасы.

Татары употребляютъ почти исключительно конину; въ Италіи въ ходу ослиное мясо.

3. Кишки.

Городскія хозяйки могутъ получить готовыя кишки, любой длины и толщины, въ мясныхъ лавкахъ; но для болѣе крупной заготовки пользуются внутренностями, получаемыми на бойнѣ. Отъ свиньи идутъ въ дѣло: желудокъ, пузырь, и, вообще, всѣ кишки, толстыя, среднія и тонкія; отъ быка и барана — прямая (гузенная), слѣпая (синюха), среднія и тонкія кишки; пользуются также пузыремъ различныхъ другихъ животныхъ, не изъ слишкомъ крупныхъ. Каждый сортъ идетъ въ дѣло, смотря по продукту; подлежащіе сорта указаны въ каждомъ рецептѣ особо.

При этомъ полезно соблюдать слѣдующее правило: употреблять на колбасу надо по возможности свиныя кишки, и пользоваться кишками другихъ животныхъ только въ томъ случаѣ, когда свиныхъ не хватаетъ.

Кишки, немедленно по удаленіи изъ туши, выворачиваютъ, вслѣдствіе чего содержимое испорожняется. Затѣмъ, протираютъ ихъ хорошенько поваренною солью, промы-

ваютъ въ теплой водѣ и отмачиваютъ въ холодной, абсолютно чистой водѣ. Очистка и промывка должны производиться самымъ тщательнымъ образомъ, такъ какъ въ колбасномъ дѣлѣ возможнѣйшая чистота — на первомъ планѣ.

Если кишки, такимъ образомъ очищенныя, должны сейчасъ-же идти въ дѣло, на изготовленіе кровяныхъ или небольшихъ ливерныхъ колбасъ, а также на сосиски для жаренья, то достаточно этой промывки; но во всякомъ иномъ случаѣ необходимо еще обработать кишки «скоблилкой» (Schleimholz). Инструментъ этотъ состоитъ изъ плоской палочки, шириной въ дюймъ, а длиной — около 5—6 дюймовъ; на одномъ краю, около одного изъ концовъ палочки, дѣлается полукруглый вырѣзъ, шириной въ дюймъ; края вырѣза должны быть довольно остры. Чтобы оскоблить кишку, захватываютъ скоблилку лѣвой рукой, накладываютъ конецъ кишки въ вырѣзъ (лунку) и слегка нажимаютъ большимъ пальцемъ; затѣмъ берутъ конецъ этотъ правой рукой и протягиваютъ кишку черезъ лунку. Такъ какъ, при такихъ условіяхъ, оскабливается только одна половина кишки, то ее переворачиваютъ и пропускаютъ вторично.

Кишки, идущія въ дѣло въ свѣжемъ видѣ, сейчасъ-же послѣ чистки и скобленія поступаютъ въ свѣжую воду и остаются тамъ до употребленія. Если же предстоитъ сохранить кишки на неопредѣленное время, то ихъ сначала отмачиваютъ въ свѣжей водѣ втеченіе нѣсколькихъ часовъ, а затѣмъ хорошенько просаливаютъ.

Кишки, покупаемыя въ готовомъ видѣ, обязательно должны быть очищены, оскоблены и отмочены не менѣе полусутокъ.

Нѣкоторые мастера красятъ въ желтый цвѣтъ кишки для извѣстныхъ сортовъ красной и бѣлой колбасы. Краску даетъ отваръ или настойка шафрана; можно получить и готовый экстрактъ у любого дрогиста. Небольшого количества шафрана, въ примѣси къ водѣ, въ которой отмачиваютъ кишки, вполнѣ достаточно, чтобы придать рубашкѣ (оболочкѣ) колбасы золотисто-желтый оттѣнокъ.

---

4. Посолка мяса.

О значенiи посолки сказано выше; въ природномъ состоянiи мясной сокъ отличается огромной плодотворностью относительно размноженiя бактерiй, причиняющихъ разложенiе мяса, — соль же, высасывая сокъ, въ то же время мѣняетъ его составъ, превращая сокъ въ безплодную для бактерiй жидкость, т. е. въ среду, въ которой микроорганизмы неспособны существовать. Происходятъ при этомъ слѣдующiе процессы: 1) выдѣленiе части мясного сока: 2) насыщенiе остальной части солью; 3) соединенiе соли съ тканью мяса, и 4) герметическое закупориванiе поръ, т. е. изолированiе отъ воздуха.

Соленое мясо подвергается вяленiю, и если мясо, еще несовсѣмъ провяленое, окончательно обсушивается при копченiи, то оно пропитывается креозотными парами, энергично противодѣйствующими процессу разложенiя.

Если имѣется въ виду только сохранить (консервировать) мясо, то цѣль достигнута вполнѣ: при такихъ условiяхъ оно стерилизировано безусловно. Но посолка имѣетъ и свои невыгодныя стороны, особенно для промышленнаго производства: часть сока, увлекаемая солью, вызываетъ усушку товара, а слѣдовательно и прямую потерю на вѣсѣ; кромѣ того, сокъ этотъ содержитъ въ себѣ самыя главныя питательныя вещества мяса, а потому безвозвратная утрата части мясного сока равносильна ухудшенiю самого мяса.

По этой причинѣ, сухая посолка—т. е. заготовка сухою солью—непригодна для колбаснаго дѣла; сухая соль слишкомъ жадно высасываетъ сокъ и сушитъ мясо.

Мартынъ-де-Линьякъ предложилъ введенiе соляного раствора въ мясо посредствомъ укола и ирригатора: между костями и жилами дѣлаютъ проколъ, въ который вставляется зондъ, соединенный съ кишкой Эсмарховой кружки; послѣдняя подвѣшена на высотѣ $2^1/_2$—3 сажень. Кружка наполнена солянымъ растворомъ, который, подъ собственнымъ давленiемъ, проникаетъ въ тушу. Приборъ этотъ, теоретически очень остроумный, на дѣлѣ не оправдался.

Проще и ближе къ цѣли - заготовка въ разсолѣ (Pö-

kelung *); густота разсола регулируется по мѣрѣ потребности, смотря по качеству и количеству даннаго предмета, и, при такихъ условіяхъ, разсолъ извлекаетъ изъ мяса лишъ столько сока, сколько необходимо для его консервированія.

Въ каждомъ рецептѣ, относящемся къ заготовкѣ соленаго товара, указана поэтому точная крѣпость подлежащаго разсола.

5. Копченіе.

При полномъ сгораніи какого-либо горючаго вещества выдѣляются только газы; при неполномъ сгораніи образуется дымъ, состоящій изъ мельчайшихъ обуглившихся частей горящаго тѣла,—причемъ дымъ тѣмъ гуще, чѣмъ сгораніе несовершеннѣе. Благодаря своей легковѣсности, дымъ увлекается вмѣстѣ съ газами; отъ осадковъ его образуется копоть.

Дымъ бываетъ сухой и влажный, смотря по топливу; сырое топливо выдѣляетъ при неполномъ сгораніи водяной паръ.

Въ числѣ продуктовъ горѣнія, содержащихся въ дымѣ, особо видную роль играютъ два вещества: древесноуксусная кислота и креозотъ; послѣдній, въ растворенномъ видѣ, содержится въ первомъ. Всего обильнѣе креозотъ встрѣчается въ дымѣ буковаго дерева.

Чистый креозотъ образуетъ безцвѣтную, маслянистую жидкость, сильно отзывающую дымомъ. Жидкость эта производитъ ѣдкое дѣйствіе на кожу и ткань, и сообщаетъ эти свойства дыму; дымъ ѣстъ глаза именно благодаря присутствію креозота. Чѣмъ несовершеннѣе сгораніе—напр. при сыромъ топливѣ, недостаточной тягѣ и т. д.—тѣмъ значительнѣе содержаніе креозота въ дыму, а слѣдовательно тѣмъ энергичнѣе и ѣдкость послѣдняго.

Копченіе—т. е. подверганіе соленаго мяса дѣйствію дыма—имѣетъ, какъ уже сказано, ближайшею цѣлью окончательную досушку соленаго товара, предварительно вяленаго. Слѣдовательно, первымъ условіемъ правильнаго копченія

*) Слово „pökeln“ происходитъ отъ имени изобрѣтателя селедочнаго разсола, фламандскаго рыбака William Bökels.

должна быть сухость дыма; поэтому топливо слѣдуетъ имѣть возможно сухое.

Главнѣйшая-же цѣль копченія состоитъ въ химическомъ процессѣ: креозотъ соединяется съ бѣлковыми веществами и клеевыми тканями мяса; соединеніе это труднорастворимо, а потому долго не поддается разложенію. Въ этомъ и заключается консервирующая способность креозота *).

Копченіе можетъ быть легкое или крѣпкое. Легкое— т. е. слабое—копченіе (Anräucherung) дѣйствуетъ только на наружную часть даннаго предмета, образуя на немъ тонкій предохранительный покровъ; такъ какъ при этомъ улетучивается влажность наружнаго слоя и образуется плотная оболочка, не пропускающая воздуха и обладающая противогнилостнымъ (антисептическимъ) качествомъ, то для многихъ сортовъ свѣжаго товара достаточно легкаго копченія.

При крѣпкомъ—т. е. интенсивномъ—копченіи креозотистая кислота проникаетъ въ мясо и пропитываетъ его насквозь. При этомъ образуется вышеупомянутое антисептическое соединеніе, волокна мяса постепенно подсыхаютъ и лишняя влажность испаряется безъ какой либо утраты питательныхъ веществъ.

Такое-же дѣйствіе оказываетъ копченіе и на сало. Тутъ причиной разложенія являются жировыя кислоты, которыя, подъ вліяніемъ воздуха, вызываютъ тухлость; копченіе значительно сокращаетъ разлагающее дѣйствіе влаги и кислорода.

Дымъ, кромѣ того, можетъ быть горячимъ, теплымъ или холоднымъ; температура его имѣетъ весьма важное значеніе, такъ какъ для различныхъ заготовокъ требуется различная-же степень теплоты дыма.

О выборѣ топлива — рѣчь впереди; здѣсь замѣтимъ только, что копченіе сообщаетъ товару пріятный вкусъ и ароматъ (запахъ), если прибавить къ топливу нѣсколько ягодъ или мелкихъ вѣточекъ можжевельника.

*) Слово это заимствовано у греческаго языка и обозначаетъ въ переводѣ „сохранитель мяса".

6. Устройство коптильни.

Первобытный видъ коптильни описанъ выше; на свѣжемъ воздухѣ раскладываютъ костеръ изъ свѣжихъ сучьевъ (для рыбы — преимущественно изъ дуба, корья и хвои, ради сообщенія шкурѣ золотисто-желтаго цвѣта), поверхъ костра устанавливается плетенка или рѣшетка для мелкихъ предметовъ, тогда какъ для одного крупнаго предмета достаточно соединить три палки «козломъ» (какъ ружья); затѣмъ зажигаютъ костеръ, не давая ему разгорѣться яркимъ пламенемъ, и въ дальнѣйшемъ только подбрасывать топливо. Болѣе усовершенствованный видъ такой буканьерской коптильни заключается въ томъ, что ее обвѣшиваютъ цыновками.

Переносная коптильня, очень полезная въ сельскомъ быту, но пригодная только для некрупныхъ предметовъ, состоитъ изъ бочки, возможно большой; одно изъ днищъ вынимаютъ, на второй устанавливается самоварная труба; сквозь стѣнки пропущены поперечники, — довольно толстыя палки, служащія для подвѣшиванія товара; бочка устанавливается вверхъ дномъ на кирпичныхъ «стульяхъ», такъ чтобы снизу оставался прозоръ для свободнаго притока воздуха; стоитъ она надъ ямой въ полъ-аршина глубины, куда сваливаютъ топливо. Для подброски последняго имѣется въ бочкѣ дверца,—т. е. по просту вырѣзанное отверстіе съ заслонкой. Такая коптильня крайне практична для крестьянскаго обихода, особенно у прибрежныхъ жителей.

О копченіи въ дымовыхъ трубахъ, при каменныхъ печахъ, т. е. съ отвѣснымъ дымоотводомъ, безъ отступовъ—упомянуто выше. Въ такихъ трубахъ, спеціально для копченія, устроены желѣзныя перекладины Въ настоящее-же время всего чаще коптятъ не въ трубахъ, а въ домашнихъ коптильняхъ (Räucherkammer), устраиваемыхъ на чердакѣ, рядомъ съ трубой. Камера эта, совершенно глухая, сообщается съ трубой посредствомъ двухъ узкихъ, длинныхъ отверстій — нижняго и верхняго; между ними помѣщается заслонка, проходящая въ дымоходѣ; если выдвинуть заслонку, то дымъ свободно поднимается по трубѣ и вытекаетъ наружу,—если-же задвинуть ее, то

дымъ, встрѣтивъ загражденіе, сначала поступаетъ черезъ нижній ходъ въ камеру, наполняетъ ее и наконецъ выходитъ черезъ верхнее отверстіе обратно въ трубу, а отсюда улетучивается въ атмосферу. Въ камеру ведетъ небольшая дверь, притворяющаяся вплотную. Товаръ подвѣшивается на бечевкахъ, прикрѣпляемыхъ къ желѣзнымъ или деревяннымъ поперечинамъ.

Подобныя камеры, если обить ихъ снутри желѣзомъ, можно устроить повсюду, не исключая городовъ; но особенно полезны онѣ для помѣщицьяго хозяйства, — причемъ, конечно, всего удобнѣе строить ихъ надъ кухней.

Промысловыя коптильни, устраиваемыя профессіональными мастерами въ жиломъ домѣ, помѣщаются обыкновенно въ подвальномъ этажѣ, на каменномъ полу; онѣ имѣютъ видъ громаднаго кирпичнаго шкафа, снабжены нѣсколькими рядами желѣзныхъ перекладинъ, большой топочной дверцей внизу и 2—3 откидными дверцами наверху, на различной высотѣ. Внутреннее устройство такихъ коптиленъ—крайне разнообразно; общая черта почти у всѣхъ заключается въ томъ, что низъ значительно шире верха: послѣдній съуживается понемногу до нормы трубнаго отверстія.

Большія коптильни, образующія самостоятельное зданіе, устраиваются въ Германіи согласно правилъ, предписанныхъ полицейскимъ строительнымъ уставомъ. Въ общихъ чертахъ, установка эта имѣетъ слѣдующій видъ.

Такъ какъ, въ теплую погоду, безусловно необходимо, чтобы дымъ проникалъ въ камеру не въ слишкомъ горячемъ состояніи, то обязательно требуется, чтобы между коптильней и очагомъ имѣлось разстояніе не менѣе 2 саженъ. Если очагъ помѣщается на землѣ или надъ поверхностью ея, то сначала строятъ сводъ на столбахъ или стѣнахъ, высотой въ $2-2^{1}/_{2}$ сажени; но практичнѣе вырыть подвалъ въ 2 сажени и тамъ помѣстить очагъ, а сводъ поставить въ уровень съ землей. Сводъ строится прямоугольный и образуетъ площадь въ $4^{1}/_{2}$ сажени въ квадратѣ. На сводъ наносится камера, толщина стѣны которой не менѣе $^{1}/_{2}$ аршина; благодаря толщинѣ стѣнъ, внутреннее квадратное содержаніе камеры значительно меньше наружнаго. Точные размѣры — слѣдующіе: длина

каждой наружной стѣны свода—$1^1/_2$ сажени; размѣръ площади свода—$4^1/_4$ кв. саж.; длина каждой внутренней стѣны камеры—$1^1/_4$ саж.; внутреняя площадь камеры—нѣсколько болѣе $2^1/_2$ квадр. саж.

Въ серединѣ свода имѣется отверстіе, размѣромъ въ $1^1/_5$ квадр. аршина; въ отверстіе это входитъ устье дымопровода (Schlot), опирающагося либо на поверхность земли, либо на полъ подошвы подвала; исподъ вымощенъ каменной плитой, служащей очагомъ; въ самомъ низу очага, въ какой либо изъ 4 сторонъ, помѣщается проходъ, замыкаемый желѣзною дверью, для свободнаго доступа къ очагу.

Устье дымопровода снабжено желѣзною спускною дверью (люковымъ клапаномъ), которою, въ крутой морозъ, замыкаютъ дымопроводъ, чтобы развести огонь не въ очагѣ, а на сводѣ.

Самая камера должна быть изолирована со всѣхъ сторонъ; стѣны—отвѣсныя; внутренній размѣръ—2, 24 метра въ квадратѣ и не менѣе 7 метровъ ($3^1/_2$ саж.) высоты. Поломъ служитъ сводъ, покоющійся на стѣнахъ или каменныхъ столбахъ, и плотно залитый гипсомъ; стѣны—массивныя, въ $1^1/_2$ кирпича. Въ стѣны упирается тройной рядъ желѣзныхъ перекладинъ; каждый рядъ состоитъ изъ 3 параллельныхъ жердей, изъ которыхъ одна помѣщается по серединѣ, а остальныя 2 по бокамъ, около соотвѣтствующей стѣны; разстояніе между поломъ и первымъ рядомъ, а также между 1-мъ и 2-мъ, а затѣмъ между 2-мъ и 3-мъ рядомъ—по 2 метра (1 сажень). На жерди эти упираются съ двухъ концовъ деревянные бруски (подвѣски), къ которымъ привязывается коптильный товаръ.

Этимъ 3 рядамъ (или этажамъ) перекладинъ соотвѣтствуютъ окошки, размѣромъ въ 28 кв. саженъ ($6^1/_2$ вершковъ); съ каждой стороны по 3 окошка, такъ что всего ихъ 12. Разстояніе нижнихъ оконъ отъ пола—1, 68 метра, второго ряда—3, 64 м., третьяго—5, 60 м. Для доступа къ нимъ пользуются лѣстницей.

Помимо окошекъ, камера должна быть снабжена желѣзною дверью, для свободнаго доступа въ коптильню. Помѣщаютъ ее въ любой стѣнѣ, гдѣ нибудь въ углу,

поближе къ полу; въ случаѣ надобности, пристраиваютъ къ ней наружную лѣстницу.

Верхъ камеры имѣетъ двойную крышу: сводную, замыкающую самое помѣщеніе, и наружную, въ видѣ зонта, на подставкахъ. Въ сводной крышѣ имѣется 2-4 отдушины, шириной по 14—21 сантим. (6—8 вершковъ); отдушины расположены симетрично; служатъ онѣ для воздушной и дымовой тяги. Зонтъ, прикрывающій эти отдушины, защищаетъ ихъ отъ снѣга и дождя.

Особое приспособленіе, не встрѣчающееся въ Германіи, образуетъ румянка. Это—специальная камера, устраиваемая внутри общей коптильни, гдѣ нибудь у стѣнки или въ углу. Средній размѣръ: длина—3 арш., ширина—$1^1/_2$ арш., высота—$2^1/_2$ арш. Строится она въ видѣ полулежанки; стѣны въ 1 кирпичъ. Внизу—сводчатая топка, отдѣленная отъ камеры кирпичной рѣшеткой; въ серединѣ—входная дверь; наверху—дымоотводъ. Во время копченія дверь закрывается, горячій дымъ проникаетъ въ камеру и вытекаетъ въ общую коптильню. Внутри устроены пазы, на разстояніи $^1/_2$ аршина другъ отъ друга; сюда помѣщаются концы «подвѣсковъ» (коптильныхъ палокъ). Назначеніе румянки—быстрое копченіе въ горячемъ дыму.

Самый процессъ копченія происходитъ слѣдующимъ образомъ.

Сначала привязываютъ коптильный товаръ къ подвѣскамъ; подвѣски состоятъ изъ прочныхъ деревянныхъ палокъ, въ 2 аршина длины; прикрѣпляютъ товаръ вязью (бечевой), на такомъ разстояніи, чтобы предметы отнюдь не касались другъ друга. Подвѣски располагаются на двухъ перекладинахъ: однимъ концомъ (плечомъ) на средней, другимъ — на одной изъ боковыхъ, причемъ конецъ этотъ обязательно долженъ упираться въ стѣну.

Располагается товаръ такимъ образомъ, что крупные предметы (окорока, сало и т. д., или же мелкіе, но требующія быстраго копченія (сухая или жаровая колбаса), попадаютъ на нижній рядъ, поближе къ огню; мелкій же товаръ, не требующій быстрой обработки (особенно цервелатная и ливерная колбаса), вѣшается на самый верхъ, въ наиболѣе прохладномъ дыму.

Размѣстивъ товаръ, откидываютъ спускную дверцу

надъ дымопроводомъ и замыкаютъ всѣ окошки; затѣмъ, уже подъ вечеръ, накладываютъ въ очагъ требуемое топливо.

Для топлива всего пригоднѣе стружки и опилки; но для нѣжнаго, бѣлаго товара не годятся ни дубовыя, ни березовыя, ни еловыя и не сосновыя, такъ какъ смолистыя породы выдѣляютъ непріятный запахъ и чернятъ мясо; всего лучше букъ или ольха. Для чернаго же товара, подвергаемаго крѣпкому копченію, въ Балтійскихъ провинціяхъ охотно пользуются еловыми и сосновыми шишками; а для холоднаго дыма пригодны, вообще, твердыя древесныя породы, между прочимъ дубъ и береза, но безъ коры.

Ради запаха, какъ уже сказано, прибавляютъ нѣсколько ягодъ или мелкихъ вѣтокъ можжевельника, — но ничего иного.

Огонь разводятъ вечеромъ; но огонь не живой, не пламенный, а тлѣющій, способный выдѣлить мало жара и много дыма. Съ температурой необходимо соразмѣряться насколько возможно тщательнѣе: даже при входѣ въ коптильню, температура дыма не должна превышать 12^0 Ц. (т. е. $9{,}6^0$ по Реомюру), — въ виду чего именно и требуется помѣстить коптильню какъ можно выше надъ очагомъ, чтобы дать дыму возможность остыть по дорогѣ. Тѣ-же соображенія побуждаютъ спеціалистовъ строить очагъ ниже уровня земли, въ подвалахъ, такъ какъ только при этихъ условіяхъ возможно коптить лѣтомъ въ умѣренномъ климатѣ.

По количеству топлива руководствуются такимъ расчетомъ, чтобы слабое тлѣніе продолжалось безпрерывно всю ночь, до самаго утра; тогда даютъ огню погаснуть (тушить его не слѣдуетъ), и открываютъ всѣ окошки, ради провѣтриванія камеры; притокъ свѣжаго воздуха необходимъ для правильной выдѣлки товара.

Но если наружная температура очень низка, то поступаютъ иначе: невполнѣ выкопченный товаръ не переноситъ мороза; поэтому, при температурѣ ниже — 5^0 по Ц. (-4^0 по Р.), нетолько замыкаютъ всѣ окошки, но и подымаютъ желѣзную спускную дверь надъ дымопроводомъ и зажигаютъ костеръ на полу камеры, т. е. не въ обычной топкѣ, а на сводѣ.

Длительность копченія каждаго предмета указана въ подлежащихъ рецептахъ.

При такихъ условіяхъ, т. е. производя копченіе только по ночамъ, можно работать круглый годъ безпрерывно.

7. Мокрое копченіе.

Копченіе дымомъ длится у иныхъ предметовъ довольно долго; такъ напр. соленый окорокъ виситъ въ коптильнѣ 5 — 8 и даже до 10 недѣль; для языковъ и гусиныхъ грудинокъ требуется не менѣе недѣли; и т. д.

Въ виду этого изобрѣтенъ иной способъ, несравненно болѣе скорый. а потому и названный «скорокопченіемъ» (Schnellräucherung).

Принципъ при этомъ тотъ-же: дѣйствующимъ началомъ является древесноуксусная кислота и креозотъ; но вводятъ ихъ въ мясо не дымомъ, а путемъ воднаго раствора. Дѣлается это такъ:

Сначала погружаютъ мясо въ насыщенный (крутой) растворъ соли; познаютъ насыщенность тѣмъ, что въ такомъ растворѣ сырой картофель не тонетъ. Въ разсолѣ этомъ держатъ мясо дня три. Затѣмъ вынимаютъ мясо и кладутъ его въ чанъ, по возможности плотно прижимая одинъ кусокъ на другой; всю массу эту заливаютъ растворомъ, состоящимъ изъ 1 части кипяченой воды и $1^1/_2$ части древесноуксусной кислоты (напр. на 2 ведра воды, 1 ведро кислоты). Въ растворѣ этомъ держатъ мясо двое сутокъ, послѣ чего просушиваютъ его 2—3 дня въ прохладномъ, но отнюдь не морозномъ помѣщеніи, съ хорошей вентиляціей.

Поступаютъ и проще: соленое мясо протираютъ сырой древесноуксусной кислотой, вялятъ его 2—3 дня въ прохладномъ мѣстѣ. а затѣмъ повторяютъ протираніе еще нѣсколько разъ, съ недѣльнымъ промежуткомъ. Пріемъ этотъ несравненно хуже и грубѣе.

Болѣе усовершенствованный способъ заключается въ обработкѣ слѣдующимъ растворомъ: 10 граммъ креозота распускаютъ въ 100 грам. сырого древеснокислаго уксуса; въ растворъ этотъ подливаютъ 25 грам. можжевельнаго эфирнаго масла; всю эту смѣсь распускаютъ въ 1 литрѣ

дистиллированой воды, и заливаютъ соленый товаръ, который затѣмъ, пробывъ двое сутокъ въ этой заливкѣ, сушится на вольномъ воздухѣ.

Этимъ путемъ можно обработать лѣтомъ окорока, совершенно не поддающіеся копченію въ лѣтнее время. Всякаго рода колбасы также пригодны для мокраго копченія, но тогда уже не требуютъ предварительной посолки: послѣ заготовки, колбасы поступаютъ прямо въ жбанъ съ древесноуксуснымъ растворомъ.

Предлагаютъ еще одинъ рецептъ: 1/2 килограмма чистой кристаллической (голландской) древесной сажи (Glanzruss) развариваютъ въ 9 литрахъ воды до тѣхъ поръ, пока вода не испарится на половину; отвару этому даютъ остыть, потомъ фильтруютъ его и засыпаютъ 2 — 3 горстями поваренной соли; въ такой растворъ опускаютъ мелкую колбасу на 1/4 часа, кровяныя и сырыя колбасы на 1/2 часа, крупныя колбасы на 3/4 до 1 часа, сало на 8 часовъ, окорока на 12—16 часовъ. Затѣмъ обязательно просушить товаръ дня 2 — 3 въ прохладномъ помѣщеніи Принципъ и здѣсь тотъ-же: изъ сажи, путемъ варки, добывается креозотъ.

Всѣ эти способы—за исключеніемъ простой обработки сырой кислотой—даютъ превосходные продукты, нисколько не отличающіеся отъ копченыхъ ни вкусомъ, ни запахомъ, ни цвѣтомъ. Товаръ, изготовленный такимъ путемъ, даже жирнѣе и сочнѣе, но въ прочности уступаетъ копченому. Впрочемъ, о товарѣ, обработанномъ въ отварѣ сажи, утверждаютъ, что онъ нетолько по вкусу, но и въ смыслѣ прочности не уступаетъ копченымъ издѣліямъ.

8. Пряности и трюфель.

Пряности служатъ не для одного только улучшенія запаха и вкуса колбасныхъ издѣлій: онѣ полезны и для пищеваренія. Для такой цѣли служатъ туземныя растенія: лукъ, чеснокъ, петрушка, маіоранъ, эстрагонъ, тминъ, укропъ, фенхель, шалфей, тиміанъ, кервель, хмѣль, коріандръ и т. д. Изъ числа продуктовъ жаркихъ странъ всего чаще пользуются англійскимъ и чернымъ перцемъ, гвоздикой, кардамономъ, мускатнымъ орѣхомъ и пр.

Трюфель привозится къ намъ, по большой части, изъ заграницы; но имѣется у насъ и свой трюфель, московскій, очень хорошій, но еще слишкомъ мало извѣстный.

Свѣжій трюфель хотя и не такъ нѣженъ, какъ другіе грибы, но все-таки держится недолго; въ землѣ или въ пескѣ можно продержать его. въ хорошемъ погребѣ, недѣли двѣ,—но и не больше. Поэтому обязательно заготовить трюфель въ прокъ при самомъ полученіи. Поступаютъ слѣдующимъ образомъ:

Сначала надо избавить трюфель отъ червей, водящихся на немъ почти постоянно. Для такой цѣли ссыпаютъ всю партію въ сосудъ съ чистой, отварной водой, вынимаютъ каждую штуку отдѣльно, тщательно обчищаютъ ее чистой зубной щеткой и тотчасъ-же кладутъ въ другой сосудъ, съ чистой, свѣжей водой. Перечистивъ всю партію, выливаютъ теплую воду изъ перваго сосуда и наполняютъ его холодной водой; затѣмъ принимаются снова за обчистку трюфеля, грибокъ за грибкомъ, причемъ каждый очищенный грибъ немедленно поступаетъ въ свѣжую воду. Повторять эту чистку обязательно 10—12 разъ, пока не будутъ сняты черви, всѣ до единаго; черви эти плаваютъ на поверхности воды.

Покончивъ съ чисткой, принимаются за снимку шероховатой, морщинистой кожуры. Снимаютъ ее острымъ, маленькимъ, спеціальнымъ ножомъ, стараясь содрать только одну шкуру, не затрагивая мяса. Каждый ошелущенный трюфель рѣжется пополамъ и поступаетъ въ особую кастрюлю, служащую исключительно для этой цѣли.

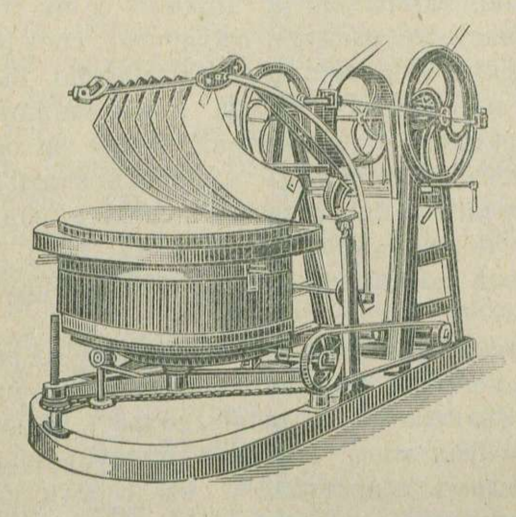
Затѣмъ, на каждый килограммъ ($2^1/_2$ ф.) трюфеля наливаютъ по бутылкѣ хорошаго бордосскаго вина (годится, впрочемъ, и русское, приблизительно такого-же вкуса и достоинства), закрываютъ кастрюльку плотно сидящей крышкой, ставятъ на плиту и даютъ трюфелямъ прокипѣть 5 минутъ, причемъ зорко слѣдятъ за тѣмъ, чтобы вино отнюдь не перекипѣло, т. е. не пошло черезъ край.

Послѣ этого снимаютъ кастрюльку съ огня, плотно обвязываютъ ее свинымъ пузыремъ и ставятъ въ прохладное мѣсто; при такихъ условіяхъ трюфель можетъ продержаться недѣли 3—4. Но если желательно заготовить его въ прокъ на болѣе продолжительное время, то

требуется болѣе надежная укупорка: трюфель заливаютъ прованскимъ масломъ, которое, расплывшись на поверхности вина, образуетъ непроницаемый для воздуха слой,— послѣ чего обвязываютъ кастрюлю пузыремъ.

10. Орудія колбаснаго производства.

Оборудованіе колбасной мастерской предполагаетъ главнѣйшимъ образомъ устройство хорошей печи для жаренаго товара, и подходящаго набора котловъ для варенаго. На это у каждаго мастера свой взглядъ, да и условія обстановки крайне разнообразны; такъ что общихъ правилъ указать нельзя.

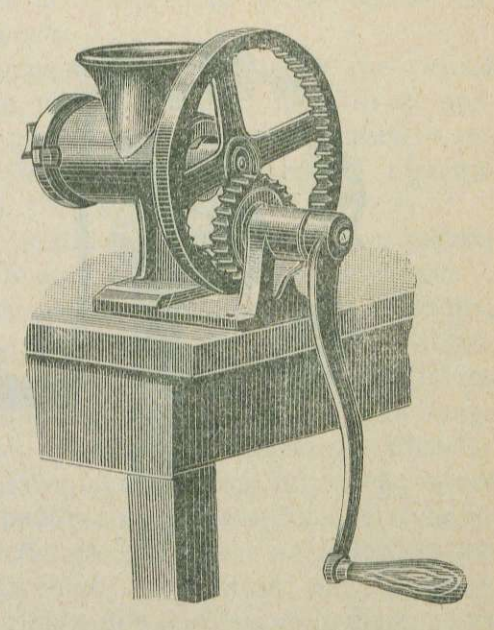


Приводная зыбка съ автоматически перемѣщающимся стуломъ.

Характернымъ приборомъ является колбасная зыбка (Wiegemaschine), состоящая изъ нѣсколькихъ полукруглыхъ ножей, съ каждаго конца соединенныхъ общей рукояткой. Машина эта, очень тяжелая, ставится на «стулъ» или «колоду» (Block), т. е. на крупный чурбанъ, употребляемый какъ у колбасниковъ, такъ и у мясниковъ. Работаетъ она въ раскачку, либо ручнымъ способомъ, либо помощью привода; въ большихъ мастерскихъ зыбка приводится въ дѣйствіе электродвигателемъ, вслѣдствіе чего заведенія эти надумали присвоить себѣ названіе „электрическихъ“.

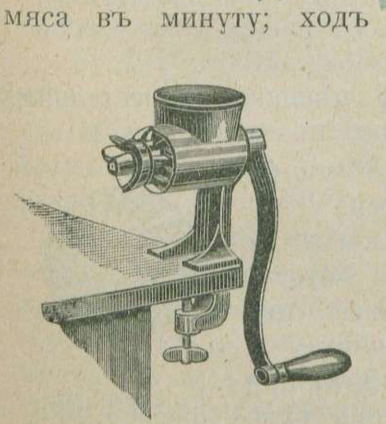
Въ хозяйствѣ мѣсто зыбки занимаютъ американскія мясорубки, имѣющіяся каждаго размѣра и пригодныя не для одного только колбаснаго дѣла, но и, вообще, для домашней кухни. Однимъ изъ важныхъ преимуществъ новѣйшихъ машинъ является то, что рѣзаки у нихъ не

притупляются, натачиваясь сами собой во время работы. Для обезпеченія-же легкости хода большихъ мясорубокъ, къ нимъ примѣнена, въ видѣ подшипника, система стальныхъ шариковъ. Кромѣ того, регулировки не требуется никакой, ремонта почти не случается, а сборка и разборка не представляютъ ни малѣйшихъ затрудненій. Здѣсь изображены два типа американскихъ мясорубокъ: большой и маленькій. Цѣны указаны по прейскуранту Торговаго Дома К. Мальмъ (СПБ., Морская, 34).



Мясорубка съ зубчатымъ переборомъ.
Цѣна 14 руб.

1) Мясорубка (Fleischhackmaschine) съ зубчатымъ переборомъ, обрабатывающая по 8 фунтовъ мяса въ минуту; ходъ настолько легокъ, что подростокъ или женщина въ состояніи обработать, не уставая, десятки пудовъ мяса. Рѣзка, по желанію, длинная, мелкая или крупная; для послѣдней имѣется смѣнный рѣзакъ. Механизмъ работаетъ такимъ образомъ, что отбросовъ почти не остается: все идетъ въ дѣло.

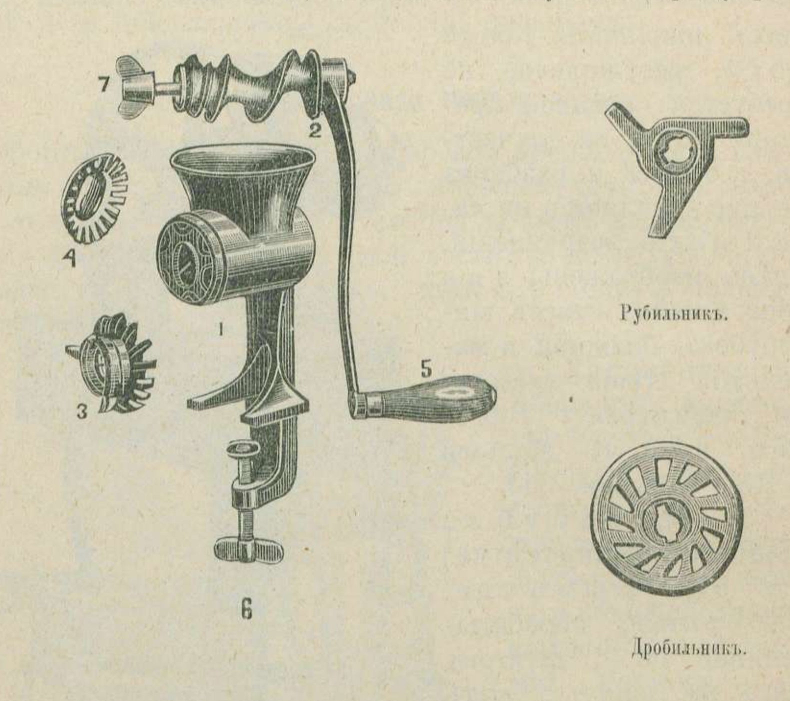


Мясомолка.

2) Мясомолка (Fleischmühle), съ простой рукояткой, обрабатываетъ по $2^1/_2$ ф. сырого мяса въ минуту. Машина эта, называемая „Универсальной Рубилкой", такъ какъ она обрабатываетъ все что угодно, особенно полезна для семейнаго обихода.

Отличительнымъ качествомъ мясомолки является совер

шенство мельченія: она мельчитъ матеріалъ, т. е. рубитъ или крошитъ его, а не раздавливаетъ. Обстоятельство это важно въ томъ смыслѣ, что такимъ путемъ предупреж-

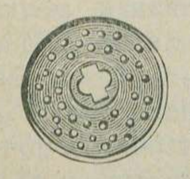


Рубильникъ.

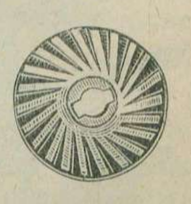
Дробильникъ.

Мясомолка.

дается потеря сока, т. е. самаго цѣннаго и питательнаго вещества почти каждаго пищевого продукта.



Крошильникъ.



Размольникъ.

Мясомолка состоитъ изъ слѣдующихъ частей:

а) Изъ засыпной воронки (2), въ которую поступаютъ припасы, подлежащіе измельченію;

б) Червяка (винта), приводимаго въ дѣйствіе рукояткой (5), которую, при чисткѣ, можно отвинтить;

в) Жернова (1)—неподвижной рѣшетки, къ которой, посредствомъ вращенія червяка, провизія придвигается съ тѣмъ, чтобы выступить наружу сквозь отверстія и рѣшетки:

г) Трехъ рѣзаковъ: рубильника, въ 3 зубца, для

рубки (3); дробильника въ 12 зубцовъ, для крошки (3); крошильника въ 20 зубцовъ для растиранія (4). Рѣзаки эти подхватываютъ провизію, выдавливаемую изъ жернова, и тутъ же мельчатъ ее болѣе или менѣе тонко, сообразно съ числомъ зубцовъ;

д) Барашка (7), посредствомъ котораго требуемый рѣзакъ прикрѣпляется къ пяткѣ червяка, и въ то-же время — болѣе или менѣе плотнымъ завинчиваніемъ — регулируется самая рѣзка: чѣмъ плотнѣе рѣзакъ привинченъ къ жернову, тѣмъ рѣзка мельче;

е) Струбцинки или вѣрнѣе: шрубцвинги (6), служащей для привинчиванія ножки прибора къ краю стола.

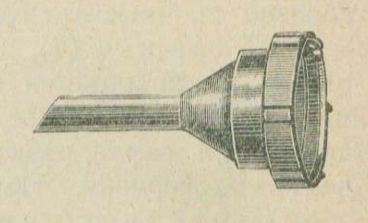
Изъ описанія ясно, что собирать и разбирать приборъ, довольно просто и легко; единственный моментъ, требующій нѣкотораго вниманія, встрѣчается при вставкѣ пятки червяка въ жерновъ и при надѣваніи рѣзака: тутъ надо дѣйствовать поаккуратнѣе, чтобы не испортить рѣзьбы. Но вообще всѣ части, тщательно оцинкованныя, настолько прочны, что не боятся ни работы, ни даже небрежнаго ухода;

Примѣчанія: 1) При сборкѣ аппарата, не слѣдуетъ завинчивать барашекъ вплотную, до отказа; онъ, вообще, завинчивается поплотнѣе только при изготовленіи фарша изъ сырого, жилистаго мяса, въ остальныхъ-же случаяхъ всѣ рабочія части прибора должны ходить совершенно свободно.

2) Для работы наставляется всегда два рѣзака: рабочій и какой-нибудь другой (какъ показано на рис. 3); третій-же рѣзакъ остается въ запасѣ и навинчивается лишъ при сборкѣ, послѣ употребленія прибора (чтобы рѣзакъ этотъ не затерялся).

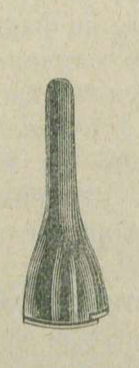
Того-же типа имѣется еще усоверщенствованная мясомолка съ четырьмя рѣзаками; первые три — тѣ-же, какъ и у предъидущаго типа, добавочнымъ является „размольникъ", устроенный по модели жернова кофейной мельницы и способный измельчить мясо до состоянія самаго нѣжнаго фарша. Рѣзакъ этотъ слѣдуетъ навинтить совершенно свободно; если, при размалываніи, работа идетъ тяжело, то причиной всегда является слишкомъ тугое навинчиваніе барашка, — который, поэтому, въ данномъ случаѣ слѣдуетъ отпустить. Цѣна мясомолки съ 4 рѣзаками 4 рубля.

Остается еще упомянуть о воронкѣ для рубки фарша, съ одновременной набивкой колбасъ (Wurststopfer), изображенной на прилагаемомъ рисункѣ. Воронки эти состоятъ изъ двухъ прочно оцинкованныхъ частей: изъ чугуннаго кольца (муфты) съ круглыми ребрышками, для прикрѣпленія краевъ раструба къ жернову, — и изъ жестяной воронки, съ трубкою діаметромъ въ $^3/_4$, въ 1 или въ $1^1/_4$ дюйма, смотря по размѣру мясорубки.

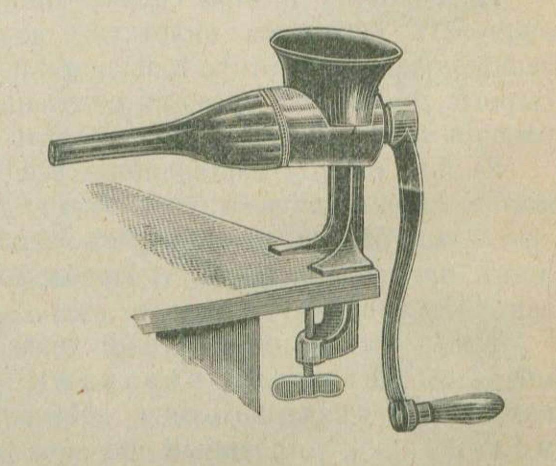


Воронка для набивки колбасъ.
Цѣна 1 р. 50 к.

Набивка производится слѣдующимъ образомъ: сначала заготовляютъ фаршъ, обрабатывая мясо и остальные ингредіенты мелкимъ рѣзакомъ; затѣмъ вынимаютъ мелкій рѣзакъ и вставляютъ крупный, надѣваютъ воронку и вторично пропускаютъ фаршъ черезъ аппаратъ, такъ что фаршъ, въ сущности, обрабатывается дважды.



Воронка (рожокъ) для набивки колбасъ и сосисекъ.

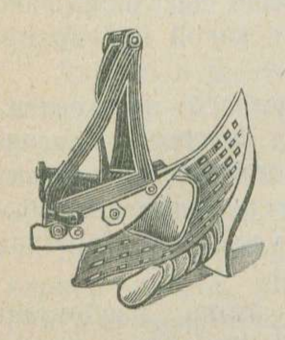
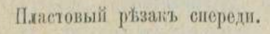


Воронка, надѣтая на червякъ поверхъ рубильника.

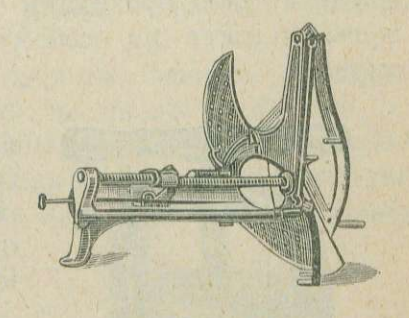
Подобныя же воронки имѣются и для мясомолокъ; надѣваются онѣ на пятку червяка поверхъ рубильника или крошильника (скрытаго въ воронкѣ, а потому и не замѣтнаго на рисункѣ). Самый жирный фаршъ (для ли-

верной колбасы) пропускается три раза: черезъ дробильникъ, крошильникъ и размольникъ.

Для большого заведенія воронки эти не годятся; на это имѣются колбасные шприцы, различныхъ размѣровъ, простые и винтовки; принципъ дѣйствія — такой же, какъ и вообще, у всѣхъ нагнетательныхъ шприцевъ.

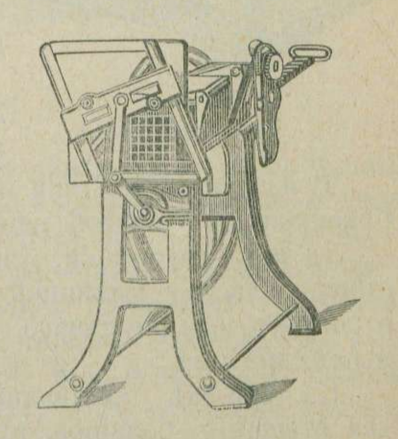
Пластовый рѣзакъ спереди.



Пластовый рѣзакъ сзади.

Размѣшивается фаршъ большею частью руками; но существуютъ, для крупнаго производства, особые мѣсильники, автоматически „продѣлывающіе“ фаршъ.

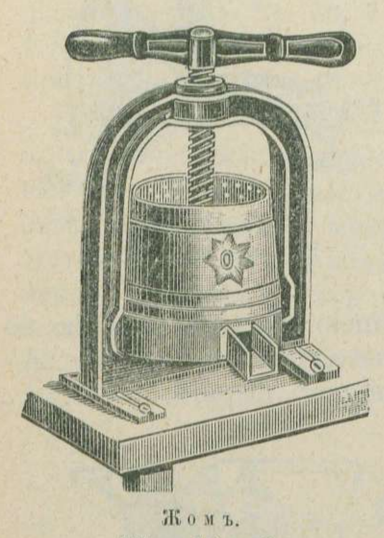
Мясорубки и мясомолки такъ-же хорошо рубятъ и мельчатъ сало, какъ и мясо; но для правильной рѣзки того или другого квадратными кусками имѣются особые приборы, большіе — въ видѣ машинъ, маленькія — въ формѣ просѣчки. Послѣднія — очень недороги, но вполнѣ пригодны нетолько для домашняго обихода, а и для колбаснаго заведенія средней руки,



Кубиковый рѣзакъ.

Для промышленнаго производства имѣются еще особыя машины: кубиковый рѣзакъ (Fleischwürfel-Schneidemaschine), разрѣзающій мясо и сало на кубики; и пластовый рѣзакъ (Fleischscheiben-Schneidemaschine), рѣжущій мясо на пласты.

Необходимымъ орудіемъ является жомъ для выдавливанія топленаго сала изъ шкварокъ. Состоитъ онъ изъ барабана и двухъ дисковъ, верхняго и нижняго; нижній продырявленъ, верхній—сплошной. Шкварки помѣщаются въ барабанѣ, между дисками, винтовой жомъ напираетъ съ силою на верхній дискъ, тотъ опускается и давитъ шкварки; сало проходитъ сквозь нижній дискъ и, наконецъ, стекаетъ по особому желобу въ какой нибудь пріемникъ.



Жомъ.
Цѣна 12 руб.

Для быстраго изготовленія пикантныхъ соусовъ, описаніе которыхъ встрѣчается во многихъ рецептахъ, полезенъ особый приборъ «Чудо-Пахталка» (Blitz-Rührschüssel).

Приборъ этотъ, изобрѣтеніе американской хозяйки, употребляется для изготовленія провансалей и пикантныхъ соусовъ; всего-же чаще для сбоя бѣлковъ, желтковъ и сливокъ.

Весь приборъ, крайне несложный, состоитъ изъ трехъ частей.

1) стальной, огнеупорной, эмалированной чаши, ставящейся—въ случаѣ надобности—на плиту;

2) изъ двухлопастной мутовки, вращаемой посредствомъ рукоятки съ зубчатой передачей; и

3) изъ срубцинки, снизу привинчиваемой къ краю стола, а сверху имѣющей гнѣздо, въ которое вставляется отростокъ вращательнаго аппарата, укрѣпляемый зажимнымъ винтомъ.

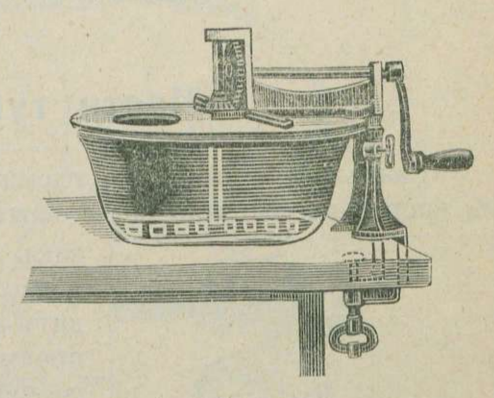
Къ мутовкѣ придѣлана жестяная крышка, имѣющая два отверстія: большое, противъ ручки, и очень маленькое, съ лѣвой стороны, противъ обода вертикальнаго зубчатаго колеса. Въ большое отверстіе всыпается мука или вливается жидкость; въ маленькое вставляется конецъ воронки, снабженной краномъ и служащей для впусканія, по каплѣ, масла для провансалей, или желатиннаго раствора.

Установка прибора должна быть такова, чтобы крышка лежала плотно на краяхъ чашки, послѣ чего уже зажимаютъ «ножку» (отростокъ) винтомъ. При такихъ условіяхъ приборъ сидитъ прочно и не требуетъ поддержки рукой.

Примѣняется пахталка слѣдующимъ образомъ:

Бѣлки, для всякаго рода цѣлей, сбиваются втеченіе минуты.

Для сбоя желтковъ съ сахаромъ, сначала спускаютъ желтки и дѣлаютъ нѣсколько быстрыхъ оборотовъ рукояткой; затѣмъ, медленно вращая, подсыпаютъ сахарной пудры, и, засыпавъ весь сахаръ, вращаютъ рукоятку быстрѣе. Минутъ черезъ 5—8, сбой окончательно готовъ.



Чудо-пахталка.

За неимѣніемъ сахарной пудры, слѣдуетъ предварительно залить мелкій сахаръ (песокъ) желтками, въ этомъ видѣ дать ему постоять, и уже тогда спустить его въ желточный сбой.

Вся эта процедура продолжается очень недолго и, давая превосходныя издѣлія, не требуетъ никакихъ особыхъ усилій, такъ какъ Пахталка работаетъ настолько быстро и энергично, что сокращаетъ время и трудъ до $^1/_5$, т. е. на 80%.

Пахталки имѣются двухъ величинъ: большія и среднія; для сбоя очень маленькихъ порцій (1 — 2 яйца, $^1/_2$ чашки сливокъ, 2 — 3 ложки приправы для салата и т. п.) имѣются особыя пахталки съ фарфоровой чашей, не привинчивающейся къ столу, и съ мутовкой, вращаемой простой рукояткой (безъ зубчатыхъ колесъ).

Вдобавокъ-же, исключительно для жидкостей, имѣются стеклянныя пахталки, съ зубчатой передачей.

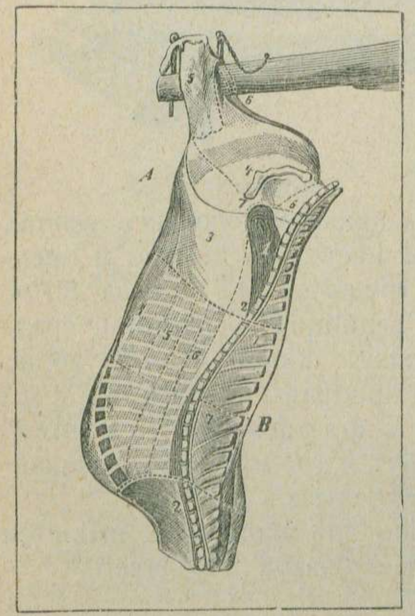
Цѣны (безъ доставки):

Большая американская пахталка	на 10	бут.	. 10	р.—к.
Средняя »	» 6	»	. 7	»—»
Малая, съ фарфоровой чашей	» 2	»	. 2	»—»
Стеклянная пахталка, на	4	стак.	2	» 25 »
» »	» 8	»	2	» 75 »
» »	» 12	»	3	« 25 »
» »	» 16	»	4	« — »

О прочихъ принадлежностяхъ колбаснаго мастерства—упоминать незачѣмъ, такъ какъ почти всѣ онѣ встрѣчаются и въ общемъ кулинарномъ дѣлѣ.

Части туши.

«Раздѣлку» туши—т. е. схематическое разрѣзываніе ея на части—необходимо знать каждому колбасному мастеру, какъ и каждому порядочному повару; поэтому раздѣлка входитъ въ составъ обязательныхъ предметовъ любого кулинарнаго курса, и изучается практически въ бойняхъ и музеяхъ, на живыхъ кускахъ и на восковыхъ препаратахъ.



Бычачья полу-туша, подвѣшанная за лѣвое бедро, головой внизъ.

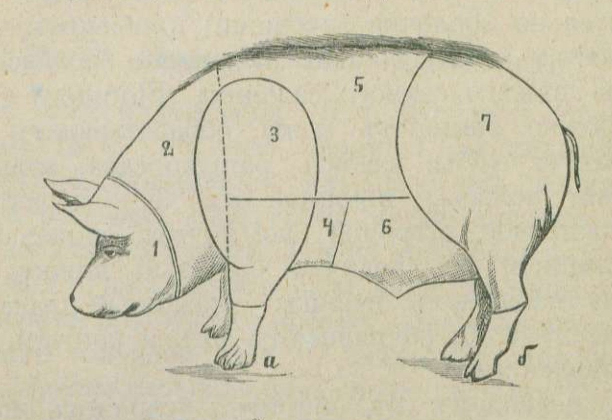
Но убой и раздѣлка образуютъ особый, спеціальный отдѣлъ, не входящій въ рамки этой книги: мясницкая работа имѣетъ цѣлью подготовить сырье по видамъ и сортамъ, а примѣнять и использовать его—задача мастера и кулинара. Такъ какъ здѣсь рѣчь идетъ только о примѣненіи и использованіи, то достаточно опредѣлить части туши, чтобы избѣгнуть недоразумѣній.

Части бычачьей туши (нѣмецкая раздѣлка):

А — задняя четверть: 1 — филей (вырѣзка), 2—пащина, 3—кострецъ, 4 — бедро, 5 — подбедерникъ, 6—огузокъ, 7—ссѣкъ.

В—передняя четверть: 1 — краевая вырѣзка, 2—шея, 3—лопатка, 4—грудина, 5—покромка, 6—тонкій край, 7—толстый край.

Раздѣлка бычачьей туши по русской схемѣ, и притомъ болѣе точная и наглядная, имѣется въ сочиненіи г-жи Молоховецъ «Подарокъ молодымъ хозяйкамъ».



Свиная туша.

Части свиной туши (русская раздѣлка):

1—голова, 2—шея, 3—переднiй окорокъ, 4—грудинка, 5—котлеты, 6—брюшной край, 7—заднiй окорокъ, **а**—переднія ноги до колѣна, **б**--заднія ноги.

II. ОТДѢЛЪ.

Колбаса изъ сырого (неваренаго) мяса (Dauerwurst).

Общія указанія.

О способѣ заготовки мяса для этихъ колбасъ упомянуто въ № 2, а о заготовкѣ кишекъ—въ № 3.

Относительно оболочки (рубашки) прибавимъ, что особою нѣжностью и мягкостью отличается колбасная рубашка изъ свѣжаго свиного сальника (Flohmen). Съ сальника осторожно снимаютъ кожу, обрабатываютъ ее тупымъ ножомъ, чтобы удалить остатки сала, разрѣзаютъ на длинныя полосы, шириной въ 3 — 4 вершка и, свернувъ жировой стороной во внутрь, сшиваютъ рубашки, толщиной со среднюю бычачью кишку. Въ рубашки эти набиваютъ фаршъ, указанный дальше въ №№ 15, 24, 29 и 30, обвяливаютъ ихъ и коптятъ по даннымъ наставленіямъ.

Теперь перейдемъ къ общимъ условіямъ производства «сырыхъ» колбасъ, называемыхъ нѣмцами «прочными» колбасами (Dauerwurst) по той причинѣ, что колбасы эти могутъ держаться доволно долго.

Сырой фаршъ набивается по возможности плотно въ кишки; если покажется воздушный пузырь, то прокалываютъ его булавкой, чтобы выпустить воздухъ. Колбасы, такимъ образомъ набитыя, плотно затягиваютъ бечевкой, а затѣмъ привязываютъ къ подвѣскамъ одна возлѣ другой, на такомъ разстояніи, чтобы онѣ не касались другъ друга и чтобы воздухъ могъ охватывать ихъ со всѣхъ сторонъ. Палки съ колбасами подвѣшиваются нѣсколькими рядами въ сушильняхъ, имѣющихъ постоянную температуру въ 15 – 17° Ц. (12° — 13½ °Р.). Укрѣпляются подвѣски на особыхъ захваткахъ очень невысоко, но все-же настолько, чтобы нижній рядъ колбасы доставалъ до земли.

Ближайшая цѣль этого подвѣшиванія заключается въ

томъ, чтобы масса фарша понемногу осѣла; поэтому, втеченіе первыхъ 5 дней не даютъ колбасамъ обсыхать; если обсушка, тѣмъ не менѣе, станетъ проявляться, то колбасы либо смачиваютъ по два раза въ день теплова той (18° Ц. или 14, 4° Р.) водой, либо-же погружаютъ на 10 минутъ весь рядъ колбасъ въ эту воду.

По истеченіи 6 сутокъ, колбасы подвѣшиваются выше и, втеченіе 3—4 дней, подвергаются умѣренному провѣтриванію; затѣмъ, когда онѣ окажутся достаточно провяленными, ихъ помѣщаютъ въ коптильню и подвергаютъ тамъ холодному дыму (см. №№ 5 и 6).

11. **Мягкія сырыя колбаски** (Knackwurst) *).

Берутъ $2^1/_2$ килограмма (6 ф. 10 зол.) говядины и 2 килограм. (4 ф. 85 зол.) свинины, выжиливаютъ все это мясо (т. е. вынимаютъ изъ него всѣ жилки, сухожилья и перепонки), рѣжутъ на мелкіе кусочки и размалываютъ до состоянія тѣста. Затѣмъ разрубаютъ 1 килогрм. (2 ф. 42 зол.) некопченаго сала на крошечные кубики и примѣшиваютъ къ тѣсту; потомъ прибавляютъ: $1^1/_2$ столовой ложки толченой соли, 1 дессертную ложку мелкой селитры, 2 мелко изрубленныя головки чеснока **) и мелко растертую цедру (верхнюю кожуру) лимона; всю эту массу размѣшиваютъ какъ можно тщательнѣе. Получается фаршъ, которымъ набиваются мелкія свиныя или телячьи кишки, предварительно очищенныя безупречно. Набивать надо настолько плотно, насколько въ состояніи вынести кишка; въ начинку пропускается по нѣсколько разъ двузубая вилка или штопальная игла, чтобы выпустить воздухъ, послѣ чего плотно перевязываютъ кишки, раздѣливъ ихъ на куски въ 15 сантиметровъ (6 дюймовъ или $3^1/_2$ вершка) длины.

Готовыя колбаски складываются въ корзину и просыхаютъ тамъ до утра; затѣмъ привязываютъ ихъ къ обыкновеннымъ коптильнымъ палкамъ (подвѣскамъ) и вѣ-

*) „Knacken“ означаетъ по нѣмецки „хрустѣть“; „Knackwurst“ — „хрустящая колбаса“, т. е. издающая подъ зубами хрустъ при раскусываніи. Соотвѣтствующаго русскаго названія не имѣется.

**) Можно обойтись безъ чеснока, или заготовить часть колбасы съ чеснокомъ, а частью—безъ чеснока, на вкусъ потребителей.

шаютъ въ самую верхнюю часть коптильни, какъ можно дальше отъ огня. Тутъ они остаются висѣть 10 дней до двухъ недѣль, смотря по обилію дыма; копченье должно быть легкое: требуется только, чтобы дымъ заполнилъ поры рубашки (колбасной шкуры), но отнюдь не засушилъ колбасъ до твердости.

Послѣ копченія, колбаски поступаютъ въ прохладную кладовую, имѣющую хорошую вентиляцію, но недоступную для солнца. Тутъ они могутъ держаться около года, если набивка была достаточно туга.

12. Прочныя консервныя сырыя колбаски

(Dauer-Knackwurst).

Время производства этого товара — съ октября по апрѣль. Сбытъ всегда хорошій, особенно лѣтомъ, такъ какъ колбаски эти очень пригодны для лагеря, на охотѣ и во время путешествій или экскурсій, сухопутныхъ и морскихъ. Для производства этой колбасы можно пользоваться, безъ чистки, мясорубкой и стуломъ (чурбаномъ), только что служившимъ для выдѣлки цервелатной, итальянской или салямійной колбасы.

На заготовку въ 25 килогрм. (1 пудъ 21 ф.) фарша потребно $12^1/_2$ килог. (30 ф. 50 зол.) хорошо выжиленной говядины, $6^1/_4$ килогрм. (15 ф. 25 зол.) свиного мяса и столько-же обрѣзковъ свиного сала. Работа производится въ помѣщеніи, имѣющемъ температуру не свыше $10-12^0$ Ц. ($8-9^1/_2{}^0$ Р.) тепла.

Говядину первоначально обсыпаютъ 100 граммами ($23^2/_3$ зол.) соли и даютъ ей простоять нѣсколько часовъ въ такомъ положеніи, чтобы разсолъ могъ стекать; затѣмъ прибавляютъ еще 100 граммъ соли и обрабатываютъ $^3/_4$ часа мясорубкой; послѣэтого прибавляютъ къ массѣ свинину (сало и мясо) и продолжаютъ рубить еще $^1/_4$ часа; наконецъ, заправляютъ фаршъ 375 грм. (88 зол.) соли, 100 грам. ($23^1/_2$ зол.) сахарной пудры, и всю массу рубятъ еще $^3/_4$ часа. Затѣмъ мѣсятъ и переминаютъ ее какъ тѣсто, скатываютъ въ шары и даютъ простоять съ часъ.

Для набивки требуются длинныя, тонкія бычачьи кишки.

начисто оскобленныя и промытыя; набиваютъ фаршъ неплотно во всю длину кишекъ, послѣ чего завязываютъ послѣднія, раздѣливъ ихъ на части въ 10 сантим. (4 дюйма) длины, натираютъ двумя килограммами (4 ф. 85 зол.) соли, и держатъ въ разсолѣ 2 сутокъ, при температурѣ помѣщенія не свыше 10—12° Ц. (8—9½° Р.).

Посоленную колбасу навѣшиваютъ, по 3 штуки, на палку и провяливаютъ 6 дней въ хорошо вентилируемой сушилкѣ, при температурѣ въ 12° Ц. (9½° Р.). Въ заключеніе коптятъ ее 4—5 дней въ холодномъ дыму отъ жесткихъ опилковъ.

Готовую колбасу держать всего лучше въ помѣщеніи верхняго этажа, температурой не выше 15° Ц. (12° Р.). Давать ей замерзнуть не слѣдуетъ ни въ какомъ случаѣ, и если случится такая неудача (напр. въ самой лавкѣ), то ее немедленно нужно сбыть, такъ какъ мерзлая колбаса никогда долго не держится. При указанныхъ-же условіяхъ, колбаса эта, дѣйствительно, очень прочна.

Для производителя она выгодна тѣмъ, что для изготовленія ея можно пользоваться обрѣзками, нетолько сала, но и мяса.

13. **Поваренная колбаса** (Mett oder Kochwurst). *)

Колбаса эта выдѣлывается двухъ сортовъ.

I сортъ: 5 килограм. (12 ф. 20 зол.) сырой бычачьей любовины и 3 килограм. (7 ф. 31 зол.) сырой жирной свинины рубятся вмѣстѣ, неслишкомъ мелко; къ фаршу примѣшиваютъ: 200 грам. (47 зол.) поваренной соли, 50 грам. (12 зол.) молотаго чернаго перца, 16 грам. (4 зол.) цѣльнаго коріандра и ¼ литра (2 чарки) свѣжей воды. Фаршъ, тщательно размѣшанный, набивается по возможности плотно въ маленькія бычачьи кишки, послѣ чего колбасы связываются съ обоихъ концовъ, коптятся связками 2 сутокъ и хранятся въ прохладномъ помѣщеніи съ хорошей вентиляціей. Держится такая колбаса не меньше двухъ недѣль, въ любое время года; для стола варится всего 10 минутъ.

*) „Mett“ обозначаетъ на нижнегерманскомъ нарѣчіи мясо, отъ котораго отрѣзано сало; „Mettwurst“ — колбаса изъ тощаго (нежирнаго) мяса. Такое мясо носитъ по русски названіе „любовины“ или „любовчины“.

II сортъ, 5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) хорошей сырой любовины отъ молодой хлѣбной свиньи и 2½ клгрм. (6 ф. 10 зол.) самаго жирнаго сырого мяса отъ нея-же, разрубаютъ на кубики, величиной съ небольшую горошинку, прибавляютъ 200 грм. (47 зол.) соли и 50 грм. (12 зол.) размолотаго чернаго перца, всю эту массу тщательно размѣшиваютъ и, въ заключеніе, набиваютъ въ мелкія свиныя кишки.

Колбасики дѣлаются длиной отъ 28 до 47 сантим. (10 до 20 дюймовъ), туго завязываются на обоихъ концахъ, концы эти сгибаютъ и связываютъ между собой, такъ что каждая колбаса образуетъ кружокъ *), счищаютъ рубашку снаружи, затѣмъ раскладываютъ весь запасъ на сухой доскѣ или подвѣшиваютъ на палкѣ, но такъ, чтобы одна колбаса не касалась другой, и обвяливаютъ нѣсколько дней на свѣжемъ, сухомъ воздухѣ.

Въ вяленомъ видѣ колбаса эта, очень вкусная, годится для варки и для жаренья. Но можно ее и коптить, помѣстивъ на недѣлю въ коптильнѣ. Въ копченомъ видѣ она сохраняется долго въ сухомъ, прохладномъ помѣщеніи съ хорошей вентиляціей. Варить или жарить можно ее точно такъ-же, какъ и некопченую, но вдобавокъ можно ѣсть ее съ бутербродомъ прямо сырьемъ, безъ варки или жаренія.

14. **Цербстая поваренная колбаса** (Zerbster Mettwurst).

Изготовляется исключительно съ октября по апрѣль, причемъ стуломъ и мясорубкой можно пользоваться сейчасъ же послѣ выдѣлки цервелата или салями, безъ чистки ножей или чурбана.

На 25 клгрм. (1 пудъ 21 ф.) фарша потребно 15 клгрм. (36 ф. 60 зол.) говядины и 10 клгрм. (24 ф 40 зол.) свинины. Пользоваться можно обрѣзками, оставшимися отъ производства цервелата или салями, но съ говядины должно быть снято все сало, а свинина требуется возможно жирная. Работать слѣдуетъ при 12° Ц. (9½° Р.).

Говядину посыпаютъ 100 грм. (23½ зол.) соли и рубятъ впродолженіе часа. Затѣмъ прибавляютъ свинину и рубятъ еще полчаса; въ заключеніе приправляютъ фаршъ

*) Такія кишки называются „Kranzdärme“—кружковыми.

1/2 клгрм. (1 ф. 21 зол.) соли, 50 грм. (12 зол.) селитры, 175 грм. (41 зол.) бѣлаго перца и 100 грм. (23 1/2 зол.) сахарной пудры, и окончательно рубятъ еще около часа. Готовый фаршъ хорошенько промѣшиваютъ, скатываютъ его въ шары и часа на два оставляютъ лежать на столѣ, чтобы дать массѣ хорошенько «дойти». Затѣмъ набиваютъ ее въ чистыя, длинныя «кружковыя» кишки (см. выше), вялятъ недѣлю въ сушильнѣ и, наконецъ, коптятъ холоднымъ дымомъ, какъ цервелатъ.

Сохраняютъ ее на вѣсу вмѣстѣ съ цервелатомъ и съ саля́ми; всего важнѣе уберечь отъ мороза.

15. **Брауншвейгская поваренная колбаса** (Braunschweiger Mettwurst).

Изготовляется круглый годъ, но зимой нѣсколько иначе, чѣмъ лѣтомъ. Мясорубка и стулъ должны быть предварительно очищены.

Зимняя заготовка. На фаршъ, въ количествѣ 25 клгрм. (1 п. 21 ф.), идетъ исключительно свинина, на половину — нежирная (любовина), отъ лопатокъ (безъ кожи), на половину — жирная, отъ обрѣзковъ, напр. отъ котлетъ или отъ бедра, пущеннаго въ просолку. Сначала рубятъ мясо около часа; затѣмъ приправляютъ слѣдующей смѣсью: 625 грм. (1 ф. 51 зол.) соли, 25 грм. (7 зол.) селитры, 100 грм. (23 1/2 зол.) молотаго бѣлаго перца, столько же сахарной пудры, 2 чайной ложки чистаго кардамона и столько же мускатнаго цвѣта и гвоздики; всю массу рубятъ 1 1/2 часа, хорошенько проминаютъ (мѣсятъ) и забиваютъ въ чисто заготовленныя тонкія бычачьи кишки. Колбасы связываются кружками, обвяливаются на вѣсу 8 дней, при температурѣ въ 12^0 Ц. ($9 1/2^0$ Р.), на сквознякѣ, и въ заключеніе коптятся 8 дней въ холодномъ дыму.

Лѣтняя заготовка. Масса и приправа—тѣ-же; мясо предварительно рубятъ (зарубаютъ) полчаса, примѣшиваютъ приправу, рубятъ еще 3/4 часа, но уже не проминаютъ фаршъ и не кладутъ въ него «оскребышки» съ ножей, а прямо набиваютъ въ чистыя, тонкія кишки. Работать слѣдуетъ раннимъ утромъ, по возможности отъ 2—3 часовъ ночи. Кружки вѣшаются на палки и обвяли-

ваются на солнцѣ, въ сквознякѣ,—но только до тѣхъ поръ, пока солнце не станетъ палить; когда же солнце начнетъ припекать, то колбасу перевѣшиваютъ въ тѣнь, тоже на сквознякѣ, и оставляютъ ее тамъ до вечера. Тогда она достаточно обвялится и можетъ поступить дней на 5—6 въ коптильню, въ холодный дымъ.

Изъ той же массы изготовляются закусочныя колбасики (Appetit oder Brühwürstel). Набиваются этимъ фаршемъ, неслишкомъ туго, начисто оскобленныя тонкія свиныя или бараньи кишки (Saitlinge *),—послѣднія изъ числа наиболѣе крупныхъ; набитую кишку разрѣзаютъ на куски, длиной около 15 сантим. (6 дюймовъ), перекручиваютъ пополамъ, — лишнюю начинку, вытекающую съ обоихъ концовъ, снимаютъ большимъ пальцемъ,—фаршъ придавливаютъ тѣмъ же пальцемъ, — замыкаютъ концы свободнымъ хвостомъ рубашки, а затѣмъ окончательно додѣлываютъ какъ предъидущій сортъ, лѣтній или зимній, смотря по времени года. Сохраняютъ—такъ-же.

Колбасики эти можно ѣсть сырыми или вареными (поэтому и называются они Brühwürstel—«шпареный колбасикъ»); варятъ ихъ въ крутомъ кипяткѣ, минутъ 10; какъ только они, на ощупь, получатъ упругость резины, ихъ снимаютъ съ огня и тотчасъ же подаютъ.

16. **Вестфальская поваренная колбаса** (Westfälische Plockwurst **).

На заготовку въ 25 клгрм. (1 п. 21 ф.) требуется 20 клгр. (1 п. 9 ф.) свинины и 5 клгрм. (12 ф.) твердаго (не мягкаго) сала. Изъ мяса вынимаютъ только крупныя жилы, послѣ чего оно слегка зарубается; затѣмъ прибавляютъ сало, рѣзанное пластинками, и рубятъ уже основательно; въ заключеніе прибавляютъ слѣдующую приправу: 625 грм. (1 ф. 51 зол.) соли, 50 грм. (около 12 зол.)

*) Saite называется тонкая баранья кишка, идущая на выдѣлку струнъ; Saitling—„струнная кишка“.

**) Слово „Plock“ происходитъ отъ англійскаго „pluck“, обозначающаго то, что въ Россіи принято называть „гусакомъ“ или, совершенно неправильно, „ливеромъ“, т. е. печень, легкія и сердце. Повидимому, колбаса эта первоначально приготовлялась именно изъ потрохи, и лишь впослѣдствіи стала выдѣлываться изъ мяса. Относительно этимологіи „ливеръ“ упомянуто дальше, при описаніи ливерной колбасы.

селитры, 75 грм. ($17^1/_2$ зол.) молотаго перца и столько же сахарной пудры; теперь дорубливаютъ фаршъ до такой степени, чтобы сало превратилось въ крошечные кубики. Для лучшаго вкуса прибавляютъ еще, но необязательно, 2 3 чайныя ложки заграничной эссенціи Магги (Maggiwürze *), набиваютъ фаршъ въ бычачьи кишки средней величины, обвяливаютъ на вольномъ воздухѣ и коптятъ въ холодномъ дыму.

17. **Крестьянская отварная колбаса** (Bauernmettwurst).

10 клгрм (24 ф. 40 зол.) говядины рубятъ полумелко; прибавляютъ $7^1/_2$ клгрм. (18 ф. 30 зол.) свинины и рубятъ всю массу, пока свинина не будетъ выдѣляться мелкими кусочками; послѣ этого прибавляютъ $7^1/_2$ клгрм. (18 ф. 30 зол.) сала, разрѣзаннаго пластами, слегка прирубаютъ его къ фаршу, такъ что въ послѣднемъ сидятъ довольно крупные куски сала; въ заключеніе приготовляютъ фаршъ, набиваютъ колбасы, вялятъ ихъ и коптятъ совершенно такъ же, какъ предъидущій сортъ.

18. **Готовское салями** (Gothaer Salamiwurst **).

Изготовляется только съ октября по апрѣль; мясорубку требуется, каждый разъ, тщательно вычистить, а стулъ— подскоблить до бѣла, чтобы въ форму попало какъ можно меньше осколковъ дерева.

На заготовку въ 25 клгрм. (1 п. 21 зол.) идетъ по $8^1/_2$ клгрм. ($20^1/_2$ ф.) говядины, свинины и свиного сала. Говядина должна быть бычачья, начисто выжиленная и обезсаленная; за полсутки до работы, посыпаютъ говядину 125 граммами (31 зол.) соли, и располагаютъ куски такимъ образомъ, чтобы разсолъ могъ стекать. Свинину вырѣзаютъ съ лопатокъ или съ бедра, часа за 2, и выжи-

---

*) Консервныя и кухонныя эссенціи общества Магги, изготовляемыя въ Баденѣ и въ Швейцаріи, дѣлаются изъ овощей и кухонныхъ травъ, по рецепту, изобрѣтенному Ю. Магги и составляющему секретъ и привилегію обществъ его имени.

**) Salame называется по итальянски солонина вообще, а колбаса въ особенности. Слово это цѣликомъ перешло къ нѣмцамъ, но въ оригинальной формѣ употребляется теперь очень рѣдко: почти всюду говорятъ и пишутъ Salami, по примѣру французскаго salmis, получившаго на практикѣ иное значеніе.

ливаютъ, но не солятъ. Сало, разрѣзанное на тоненькія (6 сантиметровъ—3½ дюйма) пластинки, солится за нѣсколько дней, —преимущественно для того, чтобы не засаливать ножей.

Рубятъ сначала говядину, впродолженіе ¾ часа; прибавляютъ свинину и рубятъ еще ¾ часа; затѣмъ, замѣшиваютъ приправу: 450 грм. (1 ф. 9½ зол.) соли, 75 грм. (17½ зол.) молотаго бѣлаго перца, столько же сахарной пудры и 25 грм. (7 зол.) селитры. Въ заключеніе прибавляютъ сало и 75 грм. (17½ зол.) горошковаго бѣлаго перца, и рубятъ фаршъ до тѣхъ поръ, пока сало не превратится въ крошечные кубики («глазки»). Фаршъ набивается чаще всего въ телячьи пузыри, но также и въ бычачью или баранью слѣпую кишку; рубашки должны быть тщательно очищены. Набивка производится возможно туже и аккуратнѣе, во избѣжаніе воздушныхъ пузырей, которые въ крупныхъ сортахъ колбасъ встрѣчаются чаще, чѣмъ въ мелкихъ; поэтому необходимо дѣлать тонкой иголкой проколы во всѣхъ мѣстахъ, гдѣ рубашка станетъ пузыриться.

На затирку колбасъ идетъ 1¾ клгрм. (4 ф. 26 зол.) соли; посолка происходитъ при температурѣ 12° Ц. (9½°Р.) и продолжается 10 дней;; обвяливаютъ на сквознякѣ, тоже 10 дней; затѣмъ коптятъ дней 8—10 въ холодномъ дыму отъ твердыхъ опилковъ,—длительность копченія зависитъ отъ толщины колбасъ. Особенно вредно при копченіи перевалить топливо: тогда очагъ слишкомъ накалится и колбаса начнетъ «потѣть»; въ подобномъ случаѣ обязательно открыть дверцы, дать выгорѣть топливу, очагу — остыть, а потомъ снова развести огонь.

Сохраняютъ эту колбасу такъ же, какъ указано въ № 12, и въ особенности оберегаютъ ее отъ мороза; но когда она вылежится, то самый сильный солнопекъ ей нипочемъ.

---

19. Нѣмецкое салями (Deutsche Salami).

5 клгрм. ($12^1/_2$ ф.) хорошей, начисто выжиленной бычачьей любовины *) рубятся намелко; затѣмъ прибавляютъ по $2^1/_2$ клгрм. ($6^1/_8$ ф.) свиной любовины отъ бедра или спины (карбонадъ) и $2^1/_4$ клгрм. ($5^1/_2$ ф.) свѣжей, жирной свинины, и продолжаютъ рубить. Приправа: 275 грм. ($64^1/_2$ зол.) соли, 50 грм. (12 зол.) толченаго бѣлаго перца, 20 грм. ($4^3/_4$ зол.) мелкой селитры и 1 стаканъ хорошаго рома (еще лучше—рейнвейна), въ которомъ сутки пролежали 4 головки чеснока. Полезно—но не обязательно—прибавить еще 2 чайныя ложки эссенціи Магги.

Оболочками служатъ сухія бычачьи кишки, нѣсколько часовъ смоченныя въ водѣ, а затѣмъ хорошенько протертыя чистымъ холстомъ; кишки разрѣзаются на куски, длиной въ 50 сантим. (20 дюймовъ); одинъ конецъ кишекъ завязывается наглухо, черезъ второй забиваютъ фаршъ какъ можно туже, почаще запуская въ него двузубую вилку или вязальную спицу; въ заключеніе, завязываютъ второй конецъ и вѣшаютъ колбасы въ прохладномъ, тѣнистомъ помѣщеніи; недѣль черезъ восемь, салями готово и можетъ поступить въ продажу. Но во многихъ мѣстахъ принято не ограничиваться однимъ вяленіемъ: сначала коптятъ салями втеченіе нѣсколькихъ сутокъ, а потомъ уже вялятъ. Сохраняютъ его въ сухомъ, прохладномъ помѣщеніи; тамъ оно можетъ продержаться около года.

Лучшее время для заготовки — февраль или начало марта; позже, уже слишкомъ тепло.

20. Венгерское салями (Ungarische Salami).

18 клгрм. (1 п. 4 ф.) темной, выжиленной свинины просаливаютъ двое сутокъ въ 400 грм. (94 зол.) соли и 25 грм. (7 зол.) селитры, хорошенько отжимаютъ и, наконецъ, рубятъ до величины горошинки. Затѣмъ прибавляютъ 7 клгрм. (17 ф. 9 зол.) твердаго сала, разрѣзаннаго на пластинки, и рубятъ фаршъ до тѣхъ поръ, пока глазки сала не дойдутъ до величины горошинки. При-

*) Въ Италіи употребляютъ ослиное мясо вмѣсто бычачьяго.

права: 300 грм. (70$^{1}/_{2}$ зол.) соли, 75 грм. (17$^{1}/_{5}$ зол.) сахарной пудры, столько-же молотаго перца и 10 грм. (2$^{1}/_{3}$ зол.) паприки (стручковаго, испанскаго или турецкаго перца,—любимой приправы венгерцевъ). Фаршъ набивается въ узкую бычачью слѣпую кишку; колбасы обвяливаютъ нѣсколько сутокъ на волѣ, а затѣмъ коптятъ.

21. Французское салями (Französische Salami).

Заготовка—съ октября по апрѣль; стулъ и мясорубка должны быть безупречной чистоты.

На 25 клгрм. (1 п. 21 ф.) фарша потребно: 15 клгрм. свиной любовины, всего лучше съ лопатки, за нѣсколько часовъ вырѣзанное и выжиленное; и 11 клгрм. (26 ф. 83 зол.) плотнаго свиного сала, рѣзаннаго тоненькими пластинками (6 мм.) и уже за нѣсколько дней посоленнаго.

Пластина сала.

Сначала рубятъ полчаса одно мясо; затѣмъ прибавляютъ: 625 грм. (1 ф. 51 зол.) соли, 50 грм. (12 зол.) селитры, 125 грм. (31 зол.) цѣльнаго перца и 75 грм. (17$^{1}/_{4}$) сахарной пудры, и рубятъ еще полчаса. Въ заключеніе, примѣшиваютъ сало и рубятъ фаршъ до «мелкаго глазка», т. е. до тѣхъ поръ, пока пластинки сала не превратятся въ маленькіе кубики. Во время рубки слѣдуетъ неоднократно перевертывать массу.

Набиваютъ въ телячьи пузыри, среднія бычачьи кишки или въ бычачью и баранью «синюху» (часть прямой кишки); кишки должны быть тщательно подготовлены и начисто оскоблены. Набиваютъ по возможности туго и аккуратно, и почаще протыкаютъ массу вилкой или спицей, чтобы выпустить воздухъ, — иначе колбаса эта получитъ сѣрый цвѣтъ («посѣдѣетъ») и прогорклый вкусъ. Затягиваютъ возможно туже, чтобы предупредить «спаданіе» массы, т. е. сокращеніе ея, вслѣдствіе осѣданія.

Набитыя колбасы затираются 1$^{3}/_{4}$ клгрм. (4 ф. 27 з.) соли, продерживаются въ ней 10 дней, при температурѣ въ 14° Ц. (10$^{1}/_{2}$° Р.); потомъ онѣ подвѣшиваются на двѣ недѣли въ температурѣ 15—16° Ц. (12—13° Р.) и обвя-

ливаются на сквознякѣ; затѣмъ коптятъ ихъ 10 дней въ холодномъ дыму, тщательно избѣгая «пота» колбасъ, и въ заключеніе хранятъ на вѣсу въ кладовой, при температурѣ въ 15° Ц. (12° Р.).

Когда колбаса эта пробудетъ $2^1/_2$ мѣсяца въ дымномъ помѣщеніи, то она станетъ абсолютно нечувствительной ни къ стужѣ, ни къ жарѣ; а поэтому можно смѣло отправлять ее куда угодно — въ жаркія или въ холодныя страны.

22. Брауншвейгскій цервелатъ (Braunschweiger Cervelatwurst *).

Заготовка — съ октября по апрѣль; стулъ и ножъ должны быть безупречно чистыми. На фаршъ идетъ: 15 клгрм. (36 ф. 60 зол.) свиной любовины, отъ бедра или лопатки, тщательно обезжиленные; и 10 клгрм. свиного сала или, еще лучше, свиной брюшной грудины (подъ лопаткой), насквозь проросшей саломъ (kerniges Bauchfleisch). Какъ сало, такъ и жирная грудина должны быть разрѣзаны на куски (но не пластами), за нѣсколько часовъ до работы.

Рубятъ сначала грудину или сало, втеченіе получаса; затѣмъ прибавляютъ тощее мясо (любовину) и обрабатываютъ вторично; приправляютъ: 625 грм. (1 ф. 50 зол.) соли, 75 грм. ($17^3/_8$ зол.) молотаго бѣлаго перца, 50 грм. (12 зол.) селитры и такимъ-же количествомъ сахарной пудры; обрабатываютъ въ третій разъ, до полной тонкости фарша; тогда присыпаютъ 75 грм. ($17^1/_2$ зол.) бѣлаго перца горошкомъ и додѣлываютъ массу окончательно. Всего мельчатъ ее полтора часа, при температурѣ 15° Ц. (12° Р.).

При мельченіи снимаютъ массу съ ножа только до тѣхъ поръ, пока пристаютъ къ нему крупные куски; когда-же дойдетъ до мелкой рубки, то ножей уже не счищаютъ, такъ какъ жирные комья, приставшіе къ лезвію, въ состояніи образовать въ колбасѣ пятна.

*) Французское слово cervelas происходитъ отъ cervelle—„мозгъ“; слѣдовательно, коренной смыслъ cervelas—„мозговая колбаса“. Въ этомъ-же смыслѣ цервелатъ называется по нѣмецки Cervelat,- Hirn-или Brägenwurst, а по англійски brain-pudding. Между тѣмъ, о мозгѣ въ фаршѣ цервелата—и помина нѣтъ. Явно, что названіе дано по старинному, нынѣ совершенно забытому рецепту.

Готовый, заправленный фаршъ скатывается шарами и, втеченіе 2 часовъ, вылеживается (отдыхаетъ) на столѣ, при той-же температурѣ. Кишки — всего лучше жировыя — должны быть оскоблены начисто, но осторожно, чтобы вынести довольно сильный напоръ. Набиваютъ ихъ плотно, прокалывая массу тонкой иглой. Готовая колбаса натирается $1^3/_4$ килограм. (4 ф. 27 зол.) соли и остается въ соли 8—10 дней, при температурѣ въ 10—13° Ц. (8—$10^1/_2$° R.); затѣмъ онѣ, на вѣсу, обвяливаются двѣ недѣли на сквознякѣ, при той-же температурѣ, а потомъ осторожно коптятся 8—10 дней въ холодномъ дыму. И тутъ особенно важно, чтобы колбаса не давала испарины.

Послѣ копченія вѣшаютъ колбасу въ верхнемъ помѣщеніи, съ хорошей вентиляціей, при температурѣ 15° Ц. (12° R.), и старательно оберегаютъ ее отъ мороза. По прошествіи 2 мѣсяцевъ она становится такъ же прочной, какъ вылежавшееся французское салями, и можетъ быть отправлена въ любое мѣсто.

Если цервелатъ, вслѣдствіе долгаго храненія, станетъ снаружи бѣлѣть (блѣднѣть), то возстановляютъ цвѣтъ слѣдующимъ образомъ: щепотку салициловой кислоты въ порошкѣ (имѣется въ продажѣ у каждаго дрогиста и въ любой аптекѣ) растворяютъ въ чашкѣ вина, растворомъ смачиваютъ шерстяную тряпочку и протираютъ рубашку поблѣднѣвшей колбасы.

23. **Готовскій прочный цервелатъ** (Gothaer Dauercervelatwurst).

Изготовляется съ октября по апрѣль, всего лучше въ январѣ, февралѣ и мартѣ. Стулъ и мясорубка должны быть безупречной чистоты.

Фаршъ состоитъ изъ $10^1/_2$ килограм. ($25^3/_4$ ф.) говядины, столько-же свинины и 5 килограм. (12 ф. 20 зол.) сала. Говядина, свинина и сало должны быть такого-же качества и такъ-же подготовлены, какъ для Готовскаго салями (№ 18), только что для предварительной посолки говядины берется 150 грам. ($35^1/_2$ зол) соли, вмѣсто 125.

Обрабатываютъ сначала говядину ($^1/_2$ часа), потомъ прибавляютъ свинину (еще $^1/_2$ часа), затѣмъ соленое сало

въ пластахъ (еще $^1/_4$ часа). Приправа $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 22 зол.) сала, 50 грам. (12 зол.) селитры, 100 грам. ($23^1/_2$ зол.) листового бѣлаго перца, 75 грам. ($17^1/_2$ зол.) того-же перца горошкомъ, столько же сахарной пудры и — необязательно 10 грам. ($2\ ^1/_3$ зол.) кардамона; обрабатываютъ еще $^1/_2$ часа. Всего рубятъ $1^3/_4$ часа.

При рубкѣ счищаютъ ножи только пока идутъ крупные куски; мелкіе комья не снимаютъ, во избѣжаніе пятенъ въ фаршѣ. Работаютъ при температурѣ въ 15° Ц. (12° R.).

Фаршъ складывается шаромъ и, въ томъ-же помѣщеніи, отдыхаетъ на столѣ 2 часа; шары не должны соприкасаться другъ съ другомъ.

Кишки размачиваются въ теплой водѣ, выворачиваются на изнанку, съ этой стороны потщательнѣе оскабливаются, а затѣмъ насухо обтираются чистымъ холстомъ. Набиваютъ ихъ аккуратно, какъ можно плотнѣе, и протыкаютъ тоненькой иголкой.

Затираютъ ихъ $1^3/_4$ килограм. (4 ф. 37 зол.) соли, и держатъ въ разсолѣ 8 дней, при температурѣ 10—12° Ц. (8—$9^1/_2$° Р.), затѣмъ просушиваютъ на вѣсу, при той-же температурѣ въ сквознякѣ, 10 дней; въ заключеніе, коптятъ 6 дней въ холодномъ дыму, но отнюдь не давая колбасамъ потѣть.

Сохраняютъ такъ-же, какъ поваренную колбасу № 12, оберегая отъ мороза. При достаточной вылежкѣ (не менѣе 2 мѣсяцевъ), держится очень долго въ любомъ климатѣ.

24. Гомеопатическій цервелатъ (Homeopathische Cervelatwurst).

5 килограм. (12 ф. 20 зол.) говядины, тщательно выжиленной, кладутъ на доску, держатъ на ней сутки и, обсушивъ холстомъ (безъ промывки), рубятъ до средней мелкоты. Затѣмъ прибавляютъ 2 килогр. (4 ф. 85 зол.) жирнаго, грубоватаго мяса отъ старой свиньи, и додѣлываютъ до тонкости. Приправа: 175 грам. (41 зол.) соли и 1 чайная ложка эссенціи Магги (можно замѣнить и инымъ экстрактомъ, по желанію); размѣшивать надо основательно.

Фаршъ этотъ набиваютъ въ бычачьи кишки средняго размѣра, завязываютъ колбасы, и обвяливаютъ ихъ на воздухѣ до полной твердости. Держатся болѣе года.

Почему колбаса эта названа «гомеопатической»—вѣдаетъ одинъ изобрѣтатель.

25 Вестфальскій цервелатъ (Westfälische Cervelatwurst).

На заготовку 25 килогр. (1 п. 21 ф.) фарша идетъ: $2^1/_2$ килогр. (6 ф. 10 зол.) говядины, 5 кил. (12 ф. 20 зол.) свиного сала и $17^1/_2$ килогр. (1 п. 2 ф. 70 зол.) свиной любовины.

Сначала рубятъ говядину до тонкости, потомъ прибавляютъ сало и рубятъ до средняго глазка; т. е. до тѣхъ поръ, пока сало не образуетъ небольшихъ кубиковъ; затѣмъ впускаютъ любовину и додѣлываютъ фаршъ до средней тонкости. Приправа: $^3/_4$ килогр. (1 ф. 80 зол.) сала, 75 грам. ($17^1/_2$ зол.) селитры, 100 грам. ($23^1/_2$ зол.) перцу полугорошкомъ и—по желанію—2 чайн. ложки эссенціи Магги (или эстрагона).

Набиваютъ въ бычачьи кишки, среднія или жировыя, затѣмъ обвяливаютъ и коптятъ.

Колбаса эта занимаетъ середину между мягкой браун-швейгской и твердой готовской; рѣжется превосходно.

26. Телячій цервелатъ (Kalbfleisch-Cervelatwurst).

15 килогр. (36 ф. 60 зол.) плотной, грубоватой телятины (или «розоваго мяса» отъ годовалаго теленка), начисто выжиленное, рубится на небольшіе кусочки, посыпается смѣсью 375 грам. (88 зол.) соли и 25 грам. (7 зол.) селитры, и кладется на двое сутокъ на отлогую доску, чтобы дать стечь лишнему соку. Затѣмъ рубятъ мясо до средней тонкости, прибавляютъ 10 килогр. (24 ф. 40 зол.) свиного сала пластами и рубятъ до «мелкаго глазка», т. е. пока шпикъ *) (сало) не превратится въ крошечные кубики. Приправа: 375 грам. (88 зол.) соли, 25 грам. (7 зол.) селитры, 75 грам. сахарной пудры, столько-же молотаго. перца, 15 грам. ($3^1/_2$ зол.) имбиря и 25 грам. (7 зол.) молотаго коріандра. По додѣлкѣ набиваютъ фаршъ въ

*) Speck—свиное сало; перешло въ русскій языкъ въ формѣ „шпикъ", Отъ Speck образовался глаголъ spicken (вкалывать сало—larder), получившій по русски форму „шпиковать" или „шпиговать".

бычачьи или телячьи кишки средняго размѣра. Вялятъ недѣлю, затѣмъ осторожно и медленно коптятъ.

Колбаса эта быстро твердѣетъ, и тогда рѣжется отлично и имѣетъ прекрасный вкусъ. Но долгаго храненія она не выноситъ: тогда она, даже въ зимнее время, становится жесткой и невкусной. Поэтому, если сбытъ не обезпеченъ, слѣдуетъ ограничить производство небольшой заготовкой,

27. Силезская гузенная колбаса (Schlesische Schlackwurst *).

Колбаса эта, отличающаяся превосходнымъ вкусомъ, изготовляется преимущественно изъ обрѣзковъ и остатковъ, и постоянно имѣетъ хорошій сбытъ; но держится она очень недолго, а потому и дѣлать крупныхъ запасовъ для домашняго обихода—отнюдь не слѣдуетъ.

10 килограм. (24 ф. 40 зол.) говядины и 5 килограм. (12 ф. 20 зол.) свинины мельчатъ до крайней тонкости, часа 2; затѣмъ мѣсятъ его какъ можно энергичнѣе, и, получивъ густую, плотно связанную массу, принимаются, разбавлять ее водой, не переставая мѣсить. Воду—зимой тепловатую, лѣтомъ холодную—подливаютъ понемногу, чашками; количество воды зависитъ отъ вязкости фарша; разбавлять его надо до тѣхъ поръ, пока мѣсиво не дойдетъ до состоянія густого (но отнюдь не жидкаго) тѣста, такъ что комокъ, упавшій съ руки на доску, не расплывается. Минимальная разбавка—$7^1/_2$ килогр. (18 ф. 30 зол.) воды, а максимальная—10 килогр. (24 ф. 40 зол.).

Мѣсиво приправляютъ солью, чернымъ перцемъ и пиментомъ (ямайскимъ перцемъ)—по вкусу; кромѣ того кладутъ: 50 грам. (12 зол.) калійной селитры (азотнокислаго кали, 100 грам. ($23^1/_2$ зол.) мелкаго сахара (не пудры) и 30 грам. (7 зол.) мелкаго коріандра. Количество соли, перца и пимента зависитъ исключительно отъ количества прибавляемой воды.

Замѣшавъ приправу, добавляютъ фарша $2^1/_2$ килограм.

---

*) На нижне-саксенскомъ нарѣчіи, гузенная (прямая) кишка убитаго скота называется Schlackdarm; поэтому Schlackwurst (или, просто. Schlacke)—„гузенная колбаса“. Въ Россіи принято называть ее „любской“, т. е. „любекской“, по городу Любекъ, вовсе не отличающемуся колбасною спеціальностью, но бывшему, вѣроятно, мѣсторожденіемъ нѣмецкихъ мастеровъ, которые ввели этотъ сортъ у насъ.

(6 ф. 10 зол.) шпика, предварительно разрѣзаннаго на крошечные кубики и ошпареннаго кипяткомъ. Шпикъ тщательно размѣшивается, послѣ чего фаршъ, окончательно готовый, набивается возможно туго въ гузенныя или среднія кишки, безупречной чистоты.

Лѣтомъ колбасы обвяливаются нѣсколько часовъ на солнцѣ, въ сквознякѣ, зимой—въ просолочной мастерской, куда колбасы вѣшаютъ на ночь, до слѣдующаго утра. Чѣмъ суше рубашка, тѣмъ красивѣе выйдетъ впослѣдствіи цвѣтъ колбасы.

Обсушенная колбаса поступаетъ по вѣсу въ жаровую печь, служащую для запеканія окороковъ и т. п. цѣлей.

Огонь пускается сначала очень слабый и держится въ такомъ видѣ около часа. Дѣлаютъ это съ тѣмъ, чтобы дать колбасѣ «пройти» насквозь, вслѣдствіе чего, при рѣзкѣ, начинка обнаружитъ красивый «багрянецъ» (красный цвѣтъ); если-же огонь, съ самаго начала, пустить сильный, то колбаса дойдетъ скорѣе, но внутри окажется сырой и неаппетитной. Втеченіе второго часа огонь пускаютъ болѣе сильный, а къ концу третьяго допускается яркое пламя.

Когда колбаса дойдетъ настолько, что, на ощупь, окажется упругой (какъ резина), то вынимаютъ ее изъ печи и кипятятъ минутъ 20 въ котлѣ, при температурѣ въ 95° Ц. (76° Р.). Послѣ этого погружаютъ ее на 5 минутъ въ холодную воду, тщательно обтираютъ и пускаютъ въ продажу.

Сбывать ее, какъ уже помянуто, надо по возможности скорѣе, въ виду ненадежной прочности ея.

28. Брауншвейгская гузенная колбаса (Braunschweiger Schlackwurst).

Въ противуположность къ силезской колбасѣ, брауншвейгская, отличаясь сочностью и изящнымъ вкусомъ, держится очень долго, безъ плѣсени и усушки. Приготовляется она преимущественно изъ крупныхъ окcроковъ, вѣсомъ не менѣе 25 фунтовъ, —чѣмъ крупнѣе, тѣмъ лучше, такъ какъ у подобныхъ окороковъ мясо плотнѣе, а потому лучше прочихъ. У маленькихъ окороковъ мясо слиш-

комъ нѣжно; при рубкѣ оно салится, при копченіи—слишкомъ усыхаетъ, такъ что колбасы морщатся, а внутри образуются пустоты, вслѣдствіе которыхъ колбасы быстро портятся.

Съ окороковъ снимаютъ «кромку» (Schwarte), т. е шкуру вмѣстѣ съ подкожнымъ саломъ, срѣзываютъ мясо и тщательно выжиливаютъ его; лишнее сало—особенно у краевъ задней лопатки, около хвоста—идетъ на другое дѣло. Мясо разрѣзаютъ на маленькіе кусочки и рубятъ до возможной тонкости; чѣмъ фаршъ мельче, тѣмъ колбаса нѣжнѣе, лучше и прочнѣе. При такихъ условіяхъ фаршъ допускаетъ самую плотную набивку, безъ малѣйшаго прозора.

Приправа—та-же, какъ и для силезской колбасы (№ 27).

Набиваютъ фаршъ преимущественно въ свиныя гузенныя кишки или въ телячьи пузыри; первыя отличаются прочностью и жирностью (вслѣдствіе чего кишки эти называются у нѣмцевъ «жировыми» (Fettdärme), а вторые—объемомъ, благодаря которому мясо дольше остается мягкимъ и не поддается слишкомъ сильной усушкѣ. Но въ случаѣ крайности пользуются и бычачьими кишками.

Тутъ самое главное—тугая набивка. Начинку впускаютъ въ оболочку небольшими частями, посредствомъ воронки или рожка, и заминаютъ покрѣпче. Когда оболочка будетъ набита до половины, то сильно осаживаютъ снаружи руками; когда же оболочка будетъ полна, то обхватываютъ ее чистой тряпкой, чтобы рука не соскользнула, и во всю мочь приминаютъ, надавливая сверху внизъ. Въ заключеніе, когда масса окончательно перестанетъ подаваться, затягиваютъ впускной конецъ какъ можно туже и плотнѣе, такъ чтобы между рубашкой и начинкой не оставалось не малѣйшаго прозора. Всю эту операцію слѣдуетъ продѣлать безъ вниманія на надежность и прочность рубашки: пускай лучше лопнетъ и пропадетъ лишняя кишка, чѣмъ допустить, чтобы колбаса эта—одна изъ самыхъ цѣнныхъ — была недостаточно туго набита, а поэтому — непрочна!

Для вящшей уминки, колбасы подвѣшиваютъ на сутки къ палкамъ; иногда недостаточно набитыя колбасы ося-

дутъ и у шнурковъ образуется пустота; въ такомъ случаѣ заминаютъ колбасу рукой и перевязываютъ вплотную.

Обвяливаютъ ихъ двое сутокъ въ прохладномъ помѣщеніи, и затѣмъ коптятъ въ прохладномъ дыму.

Такъ какъ брауншвейгскую колбасу очень часто выдѣлываютъ въ семейномъ обиходѣ, а коптильня имѣется не у всякой семьи, то нерѣдко приходится коптить въ трубѣ (конечно—каминной, т. е. прямой, безъ оборотовъ). Въ такомъ случаѣ слѣдуетъ болѣе всего избѣгать близость очага: слишкомъ теплый дымъ выжариваетъ сало изъ фарша и пересушиваетъ его; вдобавокъ-же, дымъ, въ моментъ выхода изъ огня, слишкомъ густъ, такъ что онъ обволакиваетъ рубашку сажей, непропускающей самый дымъ пройти въ середину колбасы и прокоптить ее насквозь. Поэтому, если необходимость заставляетъ довольствоваться трубой, вѣшаютъ въ ней колбасу на такой высотѣ, чтобы дымъ доходилъ до нея болѣе холоднымъ и успѣлъ осадить бо̀льшую часть сажи.

Пока колбаса коптится, слѣдуетъ избѣгать топленія печей втеченіе нѣсколькихъ часовъ; зато вечеромъ, при длинныхъ, морозныхъ ночахъ, обязательно развести легкій дымовой костеръ. Въ огонь-же, вообще, полезно прибавлять вѣтки можжевельника, особенно въ началѣ и въ концѣ копченія, ради запаха и вкуса колбасы; но, по той же причинѣ, отнюдь нельзя въ это время сжигать въ печи что-нибудь вонючее или даже жарить что-либо, издающее сильный запахъ: все это перейдетъ въ дымъ и отзовется на качествѣ колбасы; послѣднюю можно даже и совсѣмъ испортить вонючимъ дымомъ.

Коптятъ до тѣхъ поръ, пока рубашка не окрасится въ желтоватый цвѣтъ; наступаетъ это, въ зависимости отъ отопленія, въ трубѣ—черезъ 12 до 16 сутокъ, въ коптильнѣ—отъ 6 до 8 дней.

Лучшая пора для заготовки брауншвейгской колбасы— съ начала заморозковъ до оттепели.

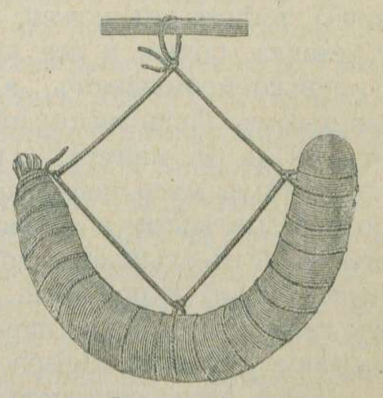
29. Геттингенская пузырная колбаса (Göttinger Blasenwurst).

По сочности, вкусу и прочности—не уступаетъ предъидущей. Изготовляется совершенно такъ-же, какъ брауншвейгская, но приправа — иная: на 12 клгрм. (29 ф. 29

зол.), чистой ветчины идетъ 21 грм. (5 зол.) очищеной селитры, 3 горсти мелкой соли, 30 грм. (7 зол.) толченаго перца, 20 грм. (4²/₃ зол.) перца горошкомъ и 50 грм. (12 зол.) сахарной пудры. Массу эту набиваютъ исключительно въ телячьи пузыри, такъ же плотно, какъ браунвейгскую, коптятъ почти исключительно въ коптильнѣ, недѣли двѣ, иногда и больше, до желтобурой окраски. Въ очагъ обязательно бросаютъ можжевельникъ (ягоды и вѣтки).

30. **Русская колбаса** *) (Russische Wurst).

12¹/₂ клгрм. (30 ф. 50 зол.) тщательно выжиленной говядины просаливаютъ двое сутокъ въ засыпкѣ изъ ¹/₂ клгрм. (1 ф. 21 зол.) соли и 25 грм. (7 зол.) селитры, затѣмъ рубятъ до тонкости. Потомъ прибавляютъ 7¹/₂ клгрм. (18 ф. 30 зол.) свиной любовины и рубятъ массу, пока свинина не измельчится до полутонкости Къ массѣ примѣшиваютъ 5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) шпика, изрубленнаго мелкимъ глазкомъ. Приправа: 300 грм. (70¹/₃ зол.) соли, 100 грм. (23¹/₂ зол.) полукрошеннаго перца, 15 грм. (3¹/₂ зол.) молотой корицы, 25 грм. (7 зол.) молотаго коріандра, 75 грм. (17¹/₂ зол.) сахарной пудры и 2 головки чеснока, растертыя съ солью. Всю массу съ приправой хорошенько промѣшиваютъ и проминаютъ, послѣ чего набиваютъ ее въ гузенныя кишки, наглухо перевязываютъ и, въ заключеніе, равномѣрно объвязываютъ всю колбасу сверху до низу прочной бечевкой (вязью).


Русская колбаса.

Для осадки вѣшаютъ колбасу на 8 дней въ холодную кладовую, затѣмъ медленно обвяливаютъ при температурѣ 12—15°Ц. (9¹/₂—12°Р.) и, наконецъ, коптятъ.

*) Названіе дано авторомъ произвольно: колбаса эта не подходитъ, по составу и изготовленію, ни къ одному сорту русской колбасы. Всего болѣе напоминаетъ она московское салями.

Рецепты настоящихъ русскихъ колбасъ — малороссійской, тамбовской, московскаго салями и пр. — не приведены у Эпнера.

III ОТДѢЛЪ.

Кровяныя колбасы.

31. Обыкновенная кровяная колбаса (Roth oder Blutwurst).

Колбаса эта, называемая въ Германіи «красной» (Rothwurst), а въ нѣкоторыхъ мѣстахъ Россіи «черной», изготовляется изъ «парной» туши, т. е. изъ только что зарѣзанной свиньи.

Въ дѣло идутъ всѣ, безъ разбора, мясныя части, жирныя и нежирныя: отъ брюха, шеи, гортани, щекъ (щековина), вмѣстѣ съ кожей; затѣмъ: легкія, печень, сердце, селезенка, почки и все нутряное сало. Каждую часть хорошенько промываютъ, а затѣмъ кладутъ въ котелъ съ кипяткомъ. Тутъ мясо остается, смотря по возрасту свиньи, отъ 30 до 45 минутъ, — рѣдко долѣе; чѣмъ свинья моложе, тѣмъ мясо поспѣваетъ скорѣе. Варить надо не до полной мягкости, а только до «полуотвара»: мясо перестаетъ быть сырымъ, но сохранило еще всѣ свои соки (какъ бульи) и получило твердое, почти жесткое волокно. Въ такомъ состояніи парная свинина носитъ у нѣмцевъ названіе gewelltes Fleisch или Wellfleisch *).

Послѣ этого снимаютъ кожу, рѣжутъ мясо и сало на мелкіе кубики и, хорошенько размѣшивая всю массу, приправляютъ ее солью, перцемъ и пряностями.

На заправку $12^1/_2$ клгрм. (30 ф. 50 зол.) фарша берутъ обыкновенно: 300 грм. ($70^1/_2$ зол.) соли, 50 грм. ($11^2/_3$ зол.) маіорана, 75 грм. ($17^1/_2$ зол.) пимента, 100 грм. ($23^1/_3$ зол.) перца и 20 грм. ($4^2/_3$ зол.) гвоздики, — все это въ размолотомъ состояніи. Но данныя пропорціи вовсе не точны: разнородность состава фарша не позволяетъ опре-

---

*) Отъ wallen — волноваться, вскипать; отсюда-же Welle — волна Правильнѣе было-бы gewälltes или Wällfleisch. Кипѣть — sieden. Точка кипѣнія (Siedepunkt) наступаетъ при 100°Ц. (80°Р.), когда вода превращается въ паръ.

дѣлить, сколько именно соли, перца или пряностей должно идти на приправу этого фарша, такъ что приходится каждый разъ пробовать и, въ случаѣ надобности, добавлять того или другого ингредіента. Особой осмотрительности требуетъ перецъ: стоитъ лишъ чуточку переложить его, чтобы испортить весь вкусъ колбасы.

Теперь предстоитъ замѣшать въ фаршъ кровь, полученную отъ парной туши. Кровь эта собирается въ тепломъ видѣ въ каменной посудѣ и тотчасъ-же сбивается метелкой до тѣхъ поръ, пока она не остынетъ; тогда протираютъ ее сквозь частый дурхшлагъ (металлическое сито), послѣ чего кровь сохраняется жидкой. Такой крови примѣшиваютъ къ фаршу неособенно много, иначе получится жидкая масса; задѣлываютъ какъ можно тщательнѣе.

Кишки берутся гузенныя, свиныя или бычачьи, возможно крупныя; рѣжутъ ихъ на куски требуемой длины, съ одного конца завязываютъ крѣпкой бечевкой, въ другой набиваютъ массу рожкомъ, но доводятъ набивку ея не до самаго края, а оставляютъ свободный конецъ для затяжки. Набивать нужно неслишкомъ плотно, такъ какъ, при послѣдуюшей варкѣ, кишка сильно садится (сжимается) и, при слишкомъ тугой набивкѣ, можетъ лопнуть. Наби тую колбасу завязываютъ, въ заключеніе, съ другого конца.

Колбасы помѣщаютъ для варки въ тотъ-же котелъ, въ которомъ варилось мясо, и въ тотъ-же наваръ (бульонъ), который образовался отъ этого мяса. Кладутъ колбасы не какъ попало, а съ разборомъ: подбираютъ ихъ по толщинѣ, и либо варятъ сначала толстыя, а затѣмъ тонкія, каждую партію порозь,—либо-же, при небольшой заготовкѣ, сначала кладутъ толстыя и дадутъ имъ повариться, а затѣмъ прикладываютъ тонкія. Тогда варка произойдетъ равномѣрно.

Класть въ котелъ слѣдуетъ не болѣе колбасъ, чѣмъ ихъ можетъ помѣститься рядомъ, когда онѣ, во время варки, начнутъ всплывать на поверхность. Особенно важно это по той причинѣ, что за колбасами необходимо слѣдить во время варки, а слѣдовательно надо видѣть тѣ изъ нихъ, которыя лежатъ на днѣ котла. Вдобавокъ-же, если поверхность котла будетъ вся заполнена всплывшими колбасами, то нижнія могутъ нагрѣться свыше мѣры и лопнуть.

Бульонъ не долженъ кипѣть, а только «волноваться» (wallen), т. е. вскипать, при температурѣ не свыше 85—90°Ц. (68—72°Р.); иначе, колбасы не выдержатъ и лопнутъ. Поэтому огонь долженъ все время оставаться «медленнымъ» (несильнымъ). До погруженія колбасъ въ бульонъ, наливаютъ въ него немного холодной воды, чтобы спустить температуру до 85°Ц. (68°Р.); не худо, вообще, слѣдить за температурой при помощи термометра.

Колбасы сначала ложатся на дно, но затѣмъ — какъ уже замѣчено — всплываютъ; тогда необходимо закалывать ихъ въ 4—5 мѣстахъ двузубой вилкой или длинной деревянной шпиговкой, чтобы выпустить воздухъ. Колоть надо во всю длину колбасы. Заколовъ колбасы съ одной стороны, каждую изъ нихъ перевертываютъ на другую сторону, посредствомъ шумовки, и повторяютъ заколку. Процедура эта, помимо выпусканія воздуха, имѣетъ еще двоякую цѣль: во-первыхъ она способствуетъ болѣе быстрой готовности колбасы, а во вторыхъ — служитъ для провѣрки внутренняго состоянія колбасъ: если изъ заколовъ станетъ вытекать кровь или красная жижа, то колбаса еще сыра, — если-же потечетъ чистый, прозрачный жиръ, то она готова и надо ее вынимать.

Вынимаютъ ихъ шумовкой или, лучше, дырчатымъ ковшомъ, и первоначально раскладываютъ рядомъ на чистомъ блюдѣ или, при большой заготовкѣ, на чистой доскѣ; затѣмъ относятъ блюдо или доску съ колбасами въ холодную кладовую. и раскладываютъ рядомъ на рыхлую подстилку изъ чистой, сухой соломы; тутъ колбасы обсыхаютъ и остываютъ.

Лѣтомъ-же обязательно остудить колбасы сейчасъ-же послѣ варки и до помѣщенія ихъ на солому; студятъ въ холодной водѣ изъ водопровода.

Пролежавъ сутки на соломѣ, колбасы уже годятся для ѣды; но такъ какъ онѣ, въ свѣжемъ видѣ и въ теплое время, держатся очень недолго, то приходится коптить ихъ. Подвѣшиваются онѣ такъ, чтобы каждая висѣла свободно, не касаясь сосѣдей ни сбоку, ни сверху, ни снизу; дымъ — холодный. Висятъ отъ 8 до 12 сутокъ, смотря по толщинѣ колбасъ и по степени копченія, а затѣмъ хранятся въ сухомъ, хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи.

32. Желудочная колбаса (Magenwurst).

Носитъ это названіе по той причинѣ, что набиваютъ ее въ начисто оскобленные свиные желудки (какъ пресловутая «няня»).

Составъ фарша—тотъ-же, какъ и у обыкновенной кровяной колбасы, только что мясо рубится до полной тонкости, крови идетъ еще меньше, а сала—нѣсколько больше. Приправа—та-же.

Варятъ такимъ-же способомъ; но послѣ варки, тотчасъ-же по выходѣ изъ котла, прессуютъ ихъ: помѣщаютъ между двумя гладко обструганными досками, и на верхнюю накладываютъ камни и кирпичи. Подъ давленіемъ пресса, изъ колбасъ вытекаетъ лишній сокъ и жидкое сало, вслѣдствіе чего начинка становится плотнѣе и тверже, а вслѣдствіе этого—прочнѣе.

Коптятъ и сохраняютъ такъ-же, какъ обыкновенную кровяную колбасу.

33. Прессованная колбаса (Presswurst oder Blutsülze*).

Заготовляется въ любое время года.

17 клгрм. (1 п. 1 ф. 49 зол.) свинины, состоящей изъ всякаго рода жирныхъ обрѣзковъ головного и брюшного мяса, варятъ до полуотвара; рѣжутъ ихъ крупными кубиками и ошпариваютъ крутымъ кипяткомъ. Къ этимъ кубикамъ примѣшиваютъ 3 клгрм. (17 ф. 9 зол.) свиной кожи (шварты), разваренной до полной мягкости и изрубленной намелко; шварта, выдѣляя желатинъ, придаетъ разсыпчатой массѣ болѣе вязкости. Приправа: 600 грм. (1 ф. 45 зол.) соли, 75 грм. (17$^1/_2$ зол.) молотаго бѣлаго перца, 15 грм. (3$^1/_2$ зол.) молотой гвоздики, 20 грм. (4$^2/_3$ зол.) молотаго мускатнаго орѣха, столько-же маіорана и (необязательно) 25 грм. (7 зол.) эссенціи Магги. По замѣшиваніи приправы прибавляютъ 5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) свѣжей, процѣженной свиной крови и неслишкомъ

*) Слово Sulze или Sülze происходитъ отъ Salz—„соль“ и обозначаетъ „соленый студень“. Перешло въ русскій языкъ въ формѣ „зильцъ“. Blutsülze—кровяной студень.

плотно набиваютъ массу въ крупныя кишки, свиныя или бычачьи, послѣ чего связываютъ колбасы.

Погружаютъ ихъ въ котелъ и варятъ при температурѣ въ 90°Ц. (72°Р.), втеченіе 3—4 часовъ, смотря по величинѣ; кипѣть не даютъ. Пробуютъ степень готовности проколами, какъ указано въ № 31. Готовую колбасу студятъ въ холодной водѣ, а затѣмъ раскладываютъ на столѣ, прикрываютъ доской и сначала прессуютъ очень слабо, небольшимъ грузомъ, а послѣ понемногу усиливаютъ грузъ до полнаго давленія.

Когда колбаса остынетъ и достаточно отпрессуется, то осторожно вѣшаютъ ее въ коптильню, на 2 — 3 сутокъ. Если желательно придать ей особую прочность, то, въ заключеніе, протираютъ ее древесно-кислымъ уксусомъ.

34. Цербстская колбаса съ языкомъ (Zerbster Zungenwurst).

5 клгрм. (11 ф. 20 зол.) грудины, 2½ клгрм. (6 ф. 10 зол.) щековины и 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) хребтовины отъ молодой хлѣбной свиньи и 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) свинины, насквозь проросшей саломъ, варятъ ¼ часа въ крутомъ кипяткѣ, послѣ чего рѣжутъ на мелкіе кубики. Смѣшиваютъ съ 500 грм. (1 ф. 21 зол.) изрубленной до тонкости свиной печенки и 2 литрами (⅙ ведра = 3⅓ бутылки) процѣженной свиной крови. Приправа: 100 грм. (70½ зол.) соли, 75 грм. (17½ зол.) молотаго чернаго перца, 25 грм. (7 зол.) растертаго маіорана, 15 грм. (3½ зол.) толченой гвоздики и 25 грм. (7 зол.) пряной смѣси изъ мускатнаго цвѣта, тиміана, гвоздичнаго перца, иногда и лука, въ неопредѣленной пропорціи.

8 свиныхъ языковъ и 1 бычачій, предварительно соленыхъ и со снятой кожей, рѣжутъ на толстыя полоски, длиной около 10 сантим. (4 дюйма); полоски эти должны, вообще, быть такого размѣра, чтобы въ каждой колбасѣ умѣстилось ихъ 4—5.

Языковыя полоски.

Для набивки пользуются очищенными пузырями (свиными или телячьими), свиными желудками и слѣпой кишкой. Впускаютъ сначала кровяной фаршъ, почти до края,

а въ него помѣщаютъ полоски языка, по возможности равномѣрно (3 самыхъ толстыхъ въ середку, а 4 кругомъ). Въ заключеніе вяжутъ.

Варятъ какъ обыкновенную кровяную колбасу (№ 31), только что почаще закалываютъ выплывшія колбасы. Длительность варки: $1^1/_2$—2 часа для колбасъ въ пузырѣ, и до 3 часовъ для колбасъ въ желудкѣ (Magenwürste) и въ слѣпой кишкѣ (Keitelwürste). Готовность познается уколами (см. выше).

По выходѣ изъ котла, колбасы прессуются 24—36 часовъ, тѣмъ-же способомъ, который описанъ въ № 32, а затѣмъ коптятся.

35. **Берлинская кровяная колбаса** (Berliner Blutwurst).

Изготовляется во всякое время года.

Составъ фарша: $17^1/_3$ клгрм. (1 п. 3 ф.) сырого, твердаго шпика (свиного сала), рубленнаго на мельчайшіе кубики и ошпареннаго крутымъ кипяткомъ; 4 клгрм. (14 ф. 63 зол.) шварты (свиной кожи), изрубленной до тонкости; $3^1/_2$ клгрм. (8 ф. 52 зол.) свѣжей, процѣженной свиной (или бычачьей) крови.

Приправа: 500 грм. (1 ф. 21 зол.) соли, 125 грм. (31 зол.) мелкаго бѣлаго перца, 50 грм. (12 зол.) мелкой гвоздики, 75 грм. ($17^1/_2$ зол.) мелкаго пимента (краснаго или турецкаго перца) и 10 грм. ($2^1/_3$ зол.) маіорана. Размѣшивать какъ можно тщательнѣе.

Для набивки пользуются свиными кишками средней толщины; набиваютъ рыхло. Помѣщаютъ въ котелъ при температурѣ воды въ 90° Ц. (72° Р.), черезъ нѣсколько минутъ начинаютъ закалывать для выпуска воздуха. Варятъ около часа. Готовность познаютъ на слухъ: если готовую колбасу поднести къ уху и нажать пальцемъ, то она издастъ своеобразный негромкій трескъ; сырая колбаса не трещитъ.

По извлеченіи изъ котла, студятъ колбасу въ холодной водѣ, обсушиваютъ на воздухѣ и на сутки вѣшаютъ въ холодный дымъ.

Вылежавшаяся кровяная колбаса почти такъ-же прочна, какъ цервелатъ, а потому можетъ быть отправлена въ любой климатъ.

36. Берлинская языковая колбаса (Berliner Zungenwurst).

Фаршъ тотъ-же, какъ и у предъидущей колбасы (№ 35); набиваютъ его въ свиные пузыри, а затѣмъ впускаютъ по 2—3 свиныхъ языка, предварительно соленыхъ, вареныхъ и очищенныхъ отъ кожи; послѣдняя снимается довольно легко, если колбасы, сейчасъ-же послѣ варки, окунуть въ холодной водѣ. Вставляются языки обернутыми въ тоненькія пластинки шпика. Нетуго набитыя и завязанныя колбасы варятъ 3 — 3½ часа, при температурѣ не свыше 85° Ц. (68° Р.), отнюдь не давая имъ кипѣть. Во время варки, почаще закалываютъ колбасы, для выпуска воздуха. Готовность познается шпиговками: въ колбасы впускаютъ чистыя деревянныя спицы; пока дерево окрашивается кровью, колбаса сыра, но когда спица перестанетъ окрашиваться—колбаса дошла. Тогда вынимаютъ ее, студятъ въ холодной водѣ и прессуютъ.

Прессованіе производится исподоволь, сначала легкое, а послѣ понемногу усиливаясь, какъ указано въ № 33. Пока колбаса лежитъ подъ прессомъ, ее отнюдь не слѣдуетъ прокалывать; дѣлаютъ это очень часто, во избѣжаніе полопанія оболочки,—но послѣдняя устоитъ и такъ, если усиливать давленіе постепенно, а не налегать сразу; прокалываніе-же открываетъ истокъ части соковъ колбасы. Между тѣмъ, сокъ этотъ нетолько отличается питательностью и пикантностью, но и, по остываніи, густѣетъ до состоянія крѣпкаго студня, а потому, при утечкѣ, получается убыль вѣса, т. е. прямой матеріальный убытокъ.

Послѣ полнаго охлажденія и достаточной прессовки, колбасы вяжутся крестъ-на-крестъ и коптятся въ холодномъ дыму, — лѣтомъ двое сутокъ, зимой нѣсколько дольше.

Колбаса эта, правильно изготовленная, выноситъ любую перевозку.

37. Готовская языковая колбаса (Gothaer Zungenwurst).

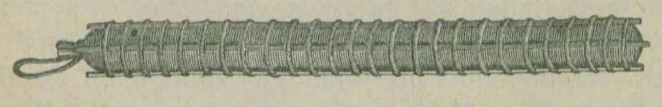
Изготовляется въ любое время года и также пригодна для экспорта.

Составъ фарша: 19 клгрм. (1 п. 6 ф. 38 зол.) свиной щековины или грудины, вареной, ошвартованной (лишенной кожи), рубленной на кусочки, величиной съ небольшую горошину, вторично ошпаренной; мѣсятъ съ 3½ клгрм. (8 ф. 52 зол.) шварты, изрубленной до тонкости; затѣмъ прибавляютъ 2½ клгрм. (6 ф. 10 зол.) свѣжей, процѣженной свиной крови. Приправа: 625 грм. (1 ф. 51 зол.) соли, 150 грм. (35½ зол.) молотаго перца, 50 грм. (12 зол.) молотой гвоздики, столько-же молотаго краснаго перца (пимента) и 15 грм. (3½ зол.) маiорана.

Набиваютъ неплотно въ чистыя гузенныя свиныя кишки.

Въ фаршъ поступаютъ, смотря по величинѣ обложки, 2 — 4 свиные языка, предварительно соленые, вареные и ошкуренные (см. № 36); въ каждый языкъ нашпиговываютъ цѣльную гвоздику, по 6 штукъ съ верхней и по 3 съ нижней стороны, на равномѣрномъ разстоянiи другъ отъ друга.

Завязанныя колбасы помѣщаютъ въ котелъ, температурой въ 85—90° Ц. (68—72° Р.); при выплыванiи (вздыбѣ) прокалываютъ и, не давая кипѣть, варятъ часа 3. Готовность узнаютъ деревянной шпиговкой (см. № 36). Готовую колбасу студятъ въ холодной водѣ, раскладываютъ на столѣ и осторожно прессуютъ, какъ указано въ предъидущемъ номерѣ. Прессованiе, начинающееся съ очень легкаго груза, усиливается по мѣрѣ охлажденiя колбасы, въ виду того, что горячая рубашка весьма непрочна: но и въ холодномъ видѣ колбаса эта прессуется неслишкомъ сильно, такъ какъ плоская форма некрасива. Черезъ сутки вынимаютъ колбасу изъ-подъ пресса, осторожно



Шнурованная колбаса.

шнуруютъ *) кругомъ и коптятъ 2 - 3 сутокъ въ холодномъ дыму.

38. Поддѣльная языковая колбаса (Imitirte Zungenwurst).

Фаршъ — тотъ-же, какъ для прессованной колбасы (№ 33); вмѣсто языковъ пользуются 5—6 клгрм. (13—15 ф.) прочно соленыхъ бычачьихъ сердецъ. Мясо это предварительно варятъ, затѣмъ выбираютъ изъ него сало и кровеносныя жилы, рѣжутъ на крупные кубики, приправляютъ небольшимъ количествомъ молотой гвоздики и молотаго же бѣлаго перца, и затѣмъ замѣшиваютъ въ фаршѣ.

Для набивки служитъ бычачья синюха (слѣпая кишка).

Далѣе слѣдуютъ: варка, прессованіе и копченіе, производимыя согласно описанію въ №№ 31 и 32.

39. Итальянская кровянка (Italienische Rothwurst).

6 клгрм. (14 ф. 63 зол.) тучной свинины, насквозь проросшей саломъ, варятъ минутъ 25 въ крутомъ кипяткѣ и затѣмъ рубятъ до высшей тонкости; приправа: 150 грм. (35$^{1}/_{2}$ зол.) соли, 70 грм. (16$^{1}/_{3}$ зол.) чернаго перца и 35 грм. (8$^{1}/_{4}$ зол.) гвоздики. Замѣшавъ приправу, прибавляютъ 300 грм. (71 зол.) цѣженой свиной крови и $^{1}/_{2}$ литра (2 стакана) крѣпкаго вина (мадеры, хереса или портвейна), конечно русскаго (крымскаго или бессарабскаго), вполнѣ пригоднаго для кухонныхъ цѣлей.

Фаршемъ этимъ неплотно набиваютъ чистыя свиныя кишки, концы затягиваютъ и, снова разогрѣвъ бульонъ, въ которомъ варилось мясо, погружаютъ въ него колбасу. Во время варки прокалываютъ; готовность познаютъ по бѣлизнѣ сока. Готовую колбасу раскладываютъ на подстилку изъ чистой соломы, даютъ ей тамъ обсохнуть и остыть, послѣ чего вѣшаютъ на нѣсколько дней въ коптильнѣ, пока оболочка не получитъ красиваго свѣтлобураго цвѣта. Въ заключеніе протираютъ тряпочкой, смоченной оливковымъ (прованскимъ) масломъ, и хранятъ въ прохладномъ помѣщеніи.

---

* Обматываніе колбасъ вязью собственно и есть „шнуровка“ (какъ у корсета); концы же не шнуруются, а затягиваются. Иногда шнуровка поддерживается плоской палкой, исполняющей роль корсетной планшетки (см. рис. на предъидущей страницѣ).

40. Готовская кровянка (Gothaer Rothwurst).

Изготовляется въ любое время года.

$22^1/_2$ клгрм. (1 п. 15 ф) свиной головизны или иныхъ жирныхъ обрѣзковъ и остатковъ развариваютъ вмѣстѣ съ швартой (кожей) и рубятъ на мелкіе кубики; къ фаршу примѣшивается $2^1/_2$ клгрм. (6 ф. 10 зол.) свѣжей, сильно взбитой и тщательно процѣженной свиной крови. Приправа: $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) соли, 150 грм. ($35^1/_2$ зол.) молотаго перца, 50 грм. (12 зол.) молотой гвоздики, 100 грм. ($23^1/_3$ зол.) турецкаго перца и 20 грм. ($4^1/_3$ зол.) маіорана.

Смѣсь эту, хорошенько обдѣланную, рыхло набиваютъ въ свиныя потрохи; колбаса варится въ котлѣ, при температурѣ 85—90°Ц. (68—72°Р.) и, по прошествіи 10 минутъ, прокалывается для выпуска воздуха. Варятъ ее около $^3/_4$ часа, затѣмъ студятъ въ холодной водѣ, вялятъ на вѣсу, на воздухѣ; когда она затвердѣетъ, коптятъ 2—3 сутокъ крѣпкими стружками или опилками (въ данномъ случаѣ хороши еловыя и сосновыя шишки).

41. Шкварочная колбаса (Griebenwurst).

5 клгрм. (12 ф. 20 зол) свиныхъ шкварокъ — т. е. вытопокъ изъ сала — парятъ (т. е. медленно варятъ) въ колбасномъ наварѣ (бульонѣ) съ 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) лука, очищеннаго и рѣзанаго кружками. Навара требуется немного; варятъ до мягкости лука, послѣ чего шкварки рубятся до тонкости.

Отдѣльно варятъ: 5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) ошвартованнаго шпика (сала безъ кожи), рубятъ на мелкіе кубики и размѣшиваютъ со шкварочнымъ фаршемъ. Къ смѣси прибавляютъ $2^1/_2$ клгрм. (6 ф. 10 зол.) взбитой и цѣженной свиной крови; приправа: 325 грм. (76 зол.) соли, 40 грм. ($9^1/_3$ зол.) молотаго бѣлаго перца, 10 грм. ($2^1/_3$ зол.) молотаго мускатнаго цвѣта, 15 грм. ($3^1/_3$ зол.) молотаго краснаго перца и столько же маіорана.

Набиваютъ неплотно въ тонкія свиныя кишки; колбасы связываютъ кружками и варятъ при температурѣ 90°Ц. (72°Р), какъ указано въ № 31.

42. Домашняя кровяная колбаса (Hausschlachtene Blutwurst).

Изготовляется преимущественно заведеніями, имѣющими собственный убой и, при этомъ, сильный сбытъ,— напр. содержателями народныхъ столовыхъ, харчевенъ, черныхъ трактировъ, постоялыхъ дворовъ, большихъ портерныхъ съ продажей закусокъ, и т. п. При иныхъ условіяхъ производство это невыгодно, такъ какъ домашняя колбаса скоро портится.

2 клгрм. (4 ф. 75 зол.) черствой французской булки или ситника рѣжутъ на тонкія пластинки и, на медленномъ огнѣ, кипятятъ въ свѣжей, процѣженной свиной крови до тѣхъ поръ, пока онѣ не пропитаются до полнаго насыщенія. Массу эту проминаютъ такъ, чтобы образовалось гладкое тѣсто, безъ комочковъ, послѣ чего смѣшиваютъ съ $2^1/_2$ клгрм. (6 ф. 10 зол.) распущеннаго на огнѣ сала. Фаршъ дополняютъ 20 клгрм. (1 п. 8 ф. 81 зол.) вареной, ошвартованной свиной щековины или грудины, разрубленной на мелкія кубики, ошпаренные крутымъ кипяткомъ. Приправа: 625 грм. (1 ф. 51 зол.) соли, 200 грм. (47 зол.) мелкаго чернаго перца, 100 грм. ($23^1/_2$ зол.) мелкаго краснаго перца, 75 грм. ($17^1/_2$ зол.) мелкой гвоздики и 15 грм. ($3^1/_2$ зол.) маіорана. Если окажется избытокъ крови, то фаршъ доправляютъ по вкусу (избѣгая, впрочемъ, перца).

Фаршъ набивается рыхлой массой въ свиныя потрохи; колбасу варятъ—смотря по толщинѣ кишки—$^3/_4$ до 1 часа въ котлѣ, при 85—90°Ц. (68—72°Р.), прокалывая ее нѣсколько минутъ послѣ поступленья въ котелъ. Готовность пробуютъ деревянной спицей (см. выше).

По выходѣ изъ котла, колбасу обливаютъ холодной водой и продаютъ въ тепломъ видѣ. Идетъ она большею частью для жаренья на сковородѣ; поэтому не коптится, а слѣдовательно и неспособна держаться.

43. Кровянка съ булкой и изюмомъ (Blutwurst mit Semmel und Rosinen).

Эта колбаса уже чисто для домашняго обихода, и тоже пригодна только при собственномъ убоѣ.

За нѣсколько часовъ до того, чтобы зарѣзать свинью,

запасаются черствой булкой, рѣжутъ ее пластами, погружаютъ въ холодную воду, хорошенько выжимаютъ чистой тряпкой и поливаютъ нѣсколькими чашками распущеннаго на огнѣ шпика, причемъ, вмѣстѣ съ жидкимъ жиромъ, спускаются и шкварки. Всю эту массу основательно размѣшиваютъ, затѣмъ прибавляютъ — смотря по количеству заготовки—250 до 500 грм. (58$^1/_2$ зол. до 1 ф. 21 зол.) крупнаго изюма, приправляютъ солью, растертымъ маіораномъ и различными пряностями (особенно гвоздикой) по вкусу, доливаютъ черезъ дурхшлагъ столько свѣжей крови, чтобы образовался фаршъ надлежащей густоты, хорошенько раздѣлываютъ его, набиваютъ неособенно плотно въ свиныя кишки, варятъ въ одномъ котлѣ съ другою колбасой и, до момента подачи на столъ, поджариваютъ на рашпирѣ.

Употреблять эту колбасу слѣдуетъ въ горячемъ видѣ. Для храненія она не годится.

44. **Крупчатая колбаса** (Grützwurst).

Тоже, въ сущности, домашняя колбаса для семейнаго обихода,—очень вкусная, но вовсе не поддающаяся копченію, а слѣдовательно и неспособная долго продержаться.

3$^1/_2$ литра (1 гарнецъ) гречневой, ячневой, смоленской или овсяной крупы всыпаютъ въ котелъ съ бульономъ (или хоть съ водой) и даютъ крупѣ хорошенько разбухнуть; должна выйти густая каша. Къ ней прибавляютъ свиную печенку, разваренную до полной мягкости и изрубленную какъ можно мельче, а вдобавокъ — 500 грм. (1 ф. 21 зол.) растопленнаго свиного жира. Фаршъ раздѣлывается основательно.

Затѣмъ жарятъ на сковородѣ, почаще переворачивая, нѣсколько рѣзанныхъ луковицъ въ шкваркахъ, оставшихся отъ вытопленнаго шпика; когда масса взопрѣетъ, прибавляютъ по вкусу: соли, перца, гвоздики, гвоздичнаго перца и горсть маіорана; вся приправа должна быть въ мельчайшемъ видѣ.

Массу эту впускаютъ въ фаршъ, тщательно размѣшиваютъ и, въ заключеніе, доливаютъ сквозь частый дурхшлагъ столько взбитой свиной крови, чтобы вся смѣсь приняла красный цвѣтъ и нѣсколько разжидилась.

Фаршемъ этимъ набиваютъ чистыя свиныя кишки, нарѣзанныя на куски, длиной въ 4—6 дюймовъ, связываютъ концы колбасъ и варятъ ихъ въ соленой водѣ до тѣхъ поръ, пока шпиговка не укажетъ готовности. Даютъ немного остыть и подаютъ теплыми на столъ. Еще вкуснѣе эти колбасы, если поджарить ихъ на маслѣ.

Коптить нельзя.

45. Кровянка изъ отбросовъ (Abfall-Blutwurst).

Въ составъ фарша этой колбасы входятъ всякаго рода остатки мяса и жира, а между прочимъ и жилы, служащія русскимъ мастерамъ только для изготовленія грошеваго студня.

На 25 клгрм. (1 п. 21 ф.) фарша потребно: 15 клгрм. ($36^3/_4$ ф.) жилъ и остатковъ, 3 клгрм. (7 ф. 31 зол.) шварты, столько-же обрѣзковъ шпика и 4 клгрм. (9 ф. 74 зол.) свиной или бычачьей крови, конечно процѣженной.

Жилы помѣщаются въ прочную сѣтку, мясные обрѣзки — въ другую сѣтку; варятся вмѣстѣ, до полной мягкости; мясо, конечно, поспѣетъ дойти раньше, поэтому и вынимается раньше. Кожа (шварта) варится безъ сѣтки въ томъ-же котлѣ и также до мягкости. Рубятъ сначала шварту, потомъ прибавляютъ жилы и обрѣзки, и продолжаютъ мельчить, но только до средней тонкости. Затѣмъ прибавляютъ шпикъ, разрѣзанный на мелкіе кубики, предварительно ошпаренные. Послѣ этого приправляютъ фаршъ: $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) соли 125 грм. (31 зол.) молотаго чернаго перца, 20 грм. ($4^2/_3$ зол.) маіорана и необязательно — 25 грм. (7 зол.) эссенціи Магги.

Въ заключеніе впускаютъ сквозь сито кровь, предварительно взбитую, хорошенько обдѣлываютъ массу и набиваютъ въ тонкія бычачьи кишки. Варятъ $^1/_2$ до $^3/_4$ часа, при температурѣ 85 — 90°Ц. (68 — 72°Р.), затѣмъ даютъ совершенно остыть въ холодной водѣ и коптятъ 12 — 18 часовъ.

46. Печеночная кровянка (Lungen-Blutwurst).

Изготовляется изъ остатковъ крови, незначительнаго количества жирнаго вареннаго мяса, и вареной, до тонкости изрубленной печенки.

Выдѣлка фарша, приправа и изготовленіе колбасъ — тѣ-же, какъ и у предъидущей (№ 45). Но отличается колбаса эта тѣмъ, что, при копченіи, она не такъ быстро усыхаетъ и твердѣетъ, а потому имѣетъ гораздо болѣе пріятный и нѣжный вкусъ.

47. Балтійская запеканка (Palten).

Запеканки дѣлаются въ Литвѣ и въ Балтійскихъ провинціяхъ; отсюда онѣ перешли въ Финляндію. Всего лучше — курляндская запеканка, одинъ изъ лучшихъ рецептовъ для которой заимствуемъ у г-жи Молоховецъ. У Эпнера о запеканкѣ не упоминается, поэтому и помѣщаемъ рецептъ безъ №, чтобы не путаться въ дальнѣйшихъ ссылкахъ.

На бутылку процѣженной свиной крови берутъ 1—1½ фунта мелко изрѣзаннаго почечнаго свиного жира, 1 столовую ложку мелкой соли и 2½—3 фунта просѣянной ржаной муки; тщательно выбиваютъ довольно густое тѣсто, какъ для хлѣба. Изъ тѣста этого дѣлаютъ катышки, величиной съ яблоко, варятъ въ соленомъ кипяткѣ, вынимаютъ, студятъ и держатъ, до надобности, въ холодномъ мѣстѣ; по временамъ снимаютъ налетъ (плѣсень), образующійся на поверхности. Для подачи на столъ, нарѣзываютъ катышки ломтями и жарятъ въ маслѣ на сковородѣ; особенный вкусъ получаетъ запеканка, если жарить ее съ ломтиками яблока. Подаютъ въ горячемъ видѣ.

На холоду, катышки держатся съ мѣсяцъ.

ОТДѢЛЪ IV.

Ливерныя колбасы *) (Leberwürste)

48. Обыкновенная ливерная колбаса (Gewöhnliche Leberwurst).

Пользуются преимущественно свиной печенкой; но на 2 свиныя можно взять, не портя вкуса, 1 телячью печенку. Печенки обмываютъ холодной водой и снимаютъ

*) Слово „ливеръ“ перешло къ намъ съ польскаго lewar (по англійски — liver), обозначающаго то-же, что и нѣмецкое Leber: печенку. Слѣдовательно, Leberwurst—„печеночная колбаса“.

съ нихъ пленку, затѣмъ рѣжутъ пластами, помѣщаютъ въ подходящую посуду и три раза ошпариваютъ крутымъ кипяткомъ, причемъ вода каждый разъ сливается. Дѣлаютъ это для того, чтобы отмыть всю кровь. Вслѣдствіе ошпариванія, печенки получаютъ совершенно бѣлый цвѣтъ; поэтому данный процессъ называютъ «бланшировкой» *) или попросту «бѣленіемъ».

Бѣленую печенку рубятъ до полной тонкости на абсолютно чистомъ стулѣ, либо-же на толстой доскѣ изъ бѣлаго бука; на 5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) прибавляютъ все нутряное сало, находящееся въ цѣлой свиной тушѣ, предварительно вареное полчаса; смѣсь эту рубятъ вторично. Затѣмъ примѣшиваютъ 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) жирной свинины, также проваренной втеченіе полчаса и рубленной на мельчайшіе кубики, и если имѣется въ запасѣ—вареное мясо отъ телячьей головы и вареныя-же телячьи почки; но если прибавляютъ телятину, то необходимо прибавить и соотвѣтственное количество сала. Рубятъ въ третій разъ, чѣмъ тоньше, тѣмъ лучше, и въ заключеніе замѣшиваютъ слѣдующую приправу: 200 грм. (47 зол.) соли, 25 грм. (7 зол.) растертаго маіорана, 15 грм. ($3^1/_2$ зол.) тиміана, 10 грм. ($2^1/_3$ зол.) базилика (душистаго василька), 50 грм. (12 зол.) мелкаго перца и 25 грм. (6 зол.) сборныхъ пряностей. по вкусу.

Для домашняго производства пользуются преимущественно печенкой и почками, свиными и телячьими; варятъ до полной готовности и, выжиливъ печенки, растираютъ ихъ на теркѣ или-же мельчатъ американской мясорубкой, пропуская фаршъ черезъ всѣ 4 рѣзака. Въ остальномъ—отдѣлка фарша та-же, только что приправу дополняютъ—необязательно—2 чайными ложками эссенціи Магги.

Во всякомъ случаѣ, одно изъ главнѣйшихъ условій добротности ливерной колбасы заключается въ тонкости фарша; мельчить надо до тѣхъ поръ, пока фаршъ этотъ станетъ мазаться какъ масло.

Набиваютъ фаршъ въ чистыя, бѣлыя свиныя кишки, длиной въ 28—33 сантим. (12—15 дюймовъ); одинъ ко-

*) Отъ французскаго blanchir—„бѣлить".

нецъ затягиваютъ, въ другой впускаютъ фаршъ насосомъ или рожкомъ; наполняютъ неплотно, оставляя конецъ для завязки. Если не хватитъ больше свиныхъ кишекъ, то пользуются тонкими бычачьими кишками.

Колбасы варятся $^{3}/_{4}$ до 1 часа въ цѣженомъ бульонѣ отъ мяса, вареннаго для колбасной начинки; варятъ ихъ на медленномъ огнѣ, не давая бульону вскипать. Очень толстыя колбасы держатъ еще минутъ 10 въ бульонѣ. За неимѣніемъ бульона, довольствуются кипяткомъ; но какъ бульонъ, такъ и вода должны быть чисты,—иначе утратится бѣлый цвѣтъ колбасъ, составляющій одно изъ его особыхъ достоинствъ. Во время варки постоянно переворачиваютъ колбасы помощью деревяннаго уполовника (большой ложки) или метелки, и безпрестанно приподнимаютъ ихъ; дѣлается это съ тѣмъ, чтобы хорошенько размѣшать фаршъ и дать ему равномѣрно дойти. Но прокалывать ливерную колбасу отнюдь нельзя — иначе пропадетъ весь жиръ.

Колбасы вынимаютъ изъ котла уполовникомъ, погружаютъ ихъ въ холодную воду, начисто обмываютъ и затѣмъ погружаютъ въ другой сосудъ съ холодной водой; тамъ ихъ оставляютъ лежать около часа. Причина—та, что, при медленномъ застываніи, жиръ собирается на верхней части фарша; такъ какъ необходимо, чтобы жиръ распредѣлялся равномѣрно по всей колбасѣ, студятъ ее быстро, не давая жиру сплываться наверхъ.

По остуженіи, раскладываютъ колбасы на чистую доску, стараясь сохранить каждой колбасѣ ту форму, которую она получила при варкѣ.

Часъ спустя подвѣшиваютъ ихъ на палкѣ; для подвѣшиванія пользуются длиннымъ концомъ бичевки, которою связана колбаса; спеціально для этой цѣли, нарочно оставляютъ при задѣлкѣ конецъ (хвостъ) подлиннѣе; хвостъ этотъ завязываютъ на палку петлей.

Палку съ колбасами отправляютъ въ возможно прохладное (но не морозное), хорошо провѣтриваемое помѣщеніе, и даютъ колбасамъ обсохнуть на вѣсу, лѣтомъ—2—3 часа, зимой—день.

Когда колбасы совершенно обсохнутъ, помѣщаютъ ихъ въ коптильню, лѣтомъ—на одну ночь, зимой на 2—3 сутокъ.

Копченую колбасу сохраняютъ зимой на холоду, лѣтомъ—на льду.

48. Тюрингенская ливерная колбаса (Thüringer Leberwurst).

5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) свиной печени рѣжутъ пластами, ошпариваютъ и рубятъ до тонкости. Прибавляютъ столько же вареного бычачьяго рубца*) и столько-же вареного свиного сала (предпочтительно мягкаго, нутряного), затѣмъ $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) лука, распареннаго въ жиру, и все это мельчатъ, вмѣстѣ съ рубленой печенью, до состоянія гладкаго тѣста.

Приправа: 375 грм. (88 зол.) соли, 50 грм. (12 зол). молотаго бѣлаго перца, 10 грм. ($2^1/_2$ зол.) молотаго краснаго перца, 15 грм. ($3^1/_3$ зол.) маіорана и необязательно, столько-же эссенціи Магги.

Набиваютъ въ широкія свиныя кишки (всего чаще—въ жировыя или въ рожекъ, т. е. въ широкую часть слѣпой кишки), а затѣмъ варятъ и студятъ, какъ описано въ № 47. Варка продолжается $^1/_2$—$^3/_4$ часа.

Тюрингенская колбаса отличается неправильной формой и болѣе темнымъ цвѣтомъ, чѣмъ предыдущая.

49. Мекленбургская ливерная колбаса (Meklenburger Leberwurst).

Грудину свиньи, жирную и нежирную, почки, языкъ и швартъ (кожу на данныхъ кускахъ мяса) варятъ до полной мягкости; мясо, языкъ, сало и шварты рубятъ на мелкіе кубики; почки мельчатъ до тонкости; затѣмъ рубятъ такъ-же мелко сырую печенку и протираютъ ее сквозь дурхшлагъ. Приправа: соль, перецъ, гвоздика въ толченомъ видѣ, тиміанъ и маіоранъ—въ растертомъ; въ заключеніе прибавляютъ жиръ, всплывающій на бульонѣ. Всю эту массу хорошенько размѣшиваютъ, неплотно набиваютъ въ чистыя свиныя кишки (неплотно—по той причинѣ, что печенка, во время варки, нѣсколько раздается, такъ что, при тугой набивкѣ, рубашка можетъ лопнуть) и варятъ $^1|_2$ часа въ бульонѣ. По выходѣ изъ котла сту-

*) То-же, что „рукавъ" или „требушина" (rumen, Pansen), т. е. 1-й желудокъ жвачнаго животнаго.

дятъ въ холодной водѣ, даютъ обсохнуть и окончательно остыть на чистой соломенной подстилкѣ, и въ заключеніе слегка коптятъ.

Употреблять эту колбасу можно и въ копченомъ видѣ.

50. Готовская ливерная колбаса (Gothaer Leberwurst).

Изготовляется и разсылается въ любое время года.

На 25 клгрм. (1 п. 21 ф.) фарша идетъ $17^1/_2$ клгрм. (12 ф. 70 зол.) свинины, проросшей саломъ (всего лучше грудины отъ брюха или шеи), а $7^1/_3$ клгрм. (18 ф. 30 зол.) свиной печенки. Мясо и печень не слѣдуетъ солить ни до, ни во время рубки, такъ какъ фаршъ быстро разсаливается, особенно въ теплѣ, а въ результатѣ получается колбаса съ красной начинкой,—что вовсе не аппетитно.

Печень обчищаютъ отъ пленки и около часа рубятъ въ сыромъ видѣ; готовность узнается по большому количеству пузырьковъ, выдѣляющихся при рубкѣ. Затѣмъ прибавляютъ сырое мясо и 250 грм. (58 зол.) сырого лука и все это рубятъ до тѣхъ поръ, пока фаршъ дойдетъ до состоянія чистаго, гладкаго жира; длительность работы зависитъ отъ качества мяса.

Приправа: $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) соли, 100 грм. ($23^1/_2$ зол.) молотаго бѣлаго перца, 10 грм. ($2^1/_3$ зол.) тиміана, 2 чайныя ложки мускатнаго цвѣта и 2 чайныхъ ложки гвоздики.

Набиваютъ неплотно въ чистыя среднія кишки.

Замѣшивать приправу и набивать колбасы слѣдуетъ возможно проворнѣе, чтобы отправить колбасы въ котелъ, не теряя лишней минуты,—особенно лѣтомъ. Если вся заготовка не помѣщается въ котлѣ, то излишекъ сейчасъже кладутъ въ холодную воду и держатъ тамъ все время, пока первая партія не будетъ готова. Такая спѣшка необходима во избѣжаніе разсолки фарша, способной испортить всю заготовку въ самый короткій срокъ.

Вода въ котлѣ должна имѣть температуру въ 90°Ц. (72°Р.), какъ при началѣ, такъ и въ продолженіе варки; давать кипѣть —- отнюдь нельзя, такъ какъ отъ кипѣнія можетъ лопнуть шкура колбасы. Вслѣдствіе полопанія, фаршъ, положимъ, не вытечетъ, но онъ лишится сочнаго

жира, а колбаса получитъ плохой вкусъ. Варить слѣдуетъ $1^1/_4$ часа; готовность познается по треску (см. выше). Готовыя колбасы погружаютъ въ холодную воду и даютъ имъ тамъ остыть совершенно; затѣмъ вялятъ на воздухѣ, на вѣсу, и либо прямо пускаютъ въ продажу, либо коптятъ двое сутокъ.

51. Готовская паштетная колбаса изъ ливера съ трюфелями (Gothaer Trüffel-Leberwurst).

Изготовляется такъ-же, какъ предъидущая (№ 50), только съ прибавкою трюфелей, рѣзанныхъ на мелкіе, ровные кубики. Идетъ ихъ по 20 грм. ($4^2/_3$ зол.) на 500 грм. (1 ф. 21 зол.) фарша.

Всего лучше пользоваться консервами; за неимѣніемъ таковыхъ, пускаютъ въ дѣло сухой трюфель, московскій, или варшавскій. Такой трюфель предварительно варится въ котлахъ 10 — 15 минутъ, затѣмъ нарѣзывается кубиками, потомъ поджаривается минутъ 15 въ румяномъ маслѣ и, вмѣстѣ съ масломъ, поступаетъ въ фаршъ.

Ради внѣшняго отличія, трюфельная колбаса затягивается цвѣтной вязью (красною).

52. Готовская ливерная колбаса съ анчоусами (Gothaer Sardellen-Leberwurst).

Изготовляется такъ-же, какъ предъидущіе два сорта (№№ 50 и 51), съ тою разницей, что, вмѣсто трюфелей, кладутъ въ фаршъ такое-же количество анчоусовъ *), т. е. 20 грм. на 500 грм. Анчоусы предварительно промываютъ до чиста, вынимаютъ изъ нихъ кости (въ шведскихъ консервахъ кости уже вынуты), рубятъ до тонкости или растираютъ 4-мя рѣзаками Универсальной мясорубки, а въ заключеніе хорошенько размѣшиваютъ съ фаршемъ.

Ради отличія, также затягиваютъ цвѣтной вязью (синею)

---

*) Анчоусы называются также „сарделями“; такъ какъ рыбешка эта входитъ въ составъ нѣкоторыхъ сортовъ толстыхъ сосисекъ, то послѣднія, вообще, принято у насъ называть „сардельками“.

53. Цербсткая ливерная колбаса (Zerbster Leberwurst).

На 25 клгрм. (1 п. 21 зол.) фарша идетъ 4—6 клгрм. (9 ф. 74 зол. до 14 ф. 63 зол.) печенки, если есть—свиной, а нѣтъ — бычачьей; только что въ послѣднемъ случаѣ требуется больше сала.

Весь остальной фаршъ состоитъ изъ отбросовъ, обрѣзковъ и остатковъ: вываренныхъ костей, свиного и бычачьяго желудка, брыжейки и т. п. Сало употребляется, по преимуществу, нутряное, всего лучше—почечное, но также и брыжеечное; и притомъ, чѣмъ его больше, тѣмъ лучше.

Печенку рубятъ въ сыромъ видѣ, до тонкости; затѣмъ прибавляютъ мясо, предварительно вареное до мягкости, и сало, также вареное, но только до полуотвара. Все это превращаютъ въ мельчайшій фаршъ.

Приправа: соль, перецъ, пиментъ (красный перецъ), маіоранъ и протертый лукъ,—по вкусу.

Замѣтимъ, что въ лѣтнее время полезно погружать сильно пахучее сырье, до варки, часа на 3 въ воду, съ растворомъ двууглекислой соды*), на 50 грм. или 11²/з зол. на 10 литровъ или 15 бутылокъ воды; и вмѣсто сырыхъ луковицъ, берутъ румяненыя на салѣ, по 750 грм. (1 ф. 80 зол.) луковицъ на 1½ клгрм. (3 ф. 65 зол.) сала,—сокъ процѣживаютъ сквозь сито и примѣшиваютъ къ фаршу.

Набиваютъ, по большей части, въ тонкія бычачьи кишки; набивка неплотная. Варятъ ½ часа, при 25 — 20° Ц. (68—72° Р.), въ просторномъ котлѣ, не давая колбасамъ ложиться другъ на друга; во время варки, почаще переворачиваютъ колбасы метелкой, чтобы дать имъ равномѣрно дойти.

Колбасы эти почти всегда коптятъ.

---

*) Вмѣсто соды можно пользоваться марганцевокислымъ кали, по 10 грм. (2⅓ зол.) на 15 бутылокъ.

54. Брауншейская ливерная колбаса (Braunschweiger Leberwurst).

Изготовляется круглый годъ. На 25 клгрм. (1 п. 21 ф.) форма потребно 8½ клгрм. (20 ф. 72 зол.) свиной печенки и 16½ клгрм. (1 п. 28 зол.) свиной грудины.

Печенку рѣжутъ на полоски, толщиной въ 1 сантим. (почти ½ дюйма), опускаютъ ее на 8 минутъ въ кипятокъ, температурой не свыше 90° Ц. (72° Р.), даютъ ей стечь и мельчатъ ¾ часа на стулѣ. Втеченіе этого времени мясо должно хорошенько прокипѣть въ крутомъ кипяткѣ; затѣмъ снимаютъ кожу, прикладываютъ мясо къ печеночному фаршу и рубятъ еще ¾ часа.

Въ это время румянятъ 750 грм. (1 ф. 8 зол.) лука въ 1½ клгрм. (3 ф. 65 зол.) свинаго сала, сокъ пропускаютъ сквозь сито (какъ въ предъидущемъ №) и примѣшиваютъ къ фаршу.

Приправа: 625 грм. (1 ф. 51 зол.) соли, 100 грм. (4½ зол.) молотаго бѣлаго перца, 1 столовая ложка тиміана, 2 столов. ложки маіорана, 2 чайныя ложки мелкаго кардамона, столько-же мелкой гвоздики, столько же мелкаго мускатнаго цвѣта и—по желанію—столько-же эссенціи Магги.

Неплотно набиваютъ въ крѣпкія, чистыя среднія кишки или въ брыжейку, и на 1 часъ помѣщаютъ въ просторный котелъ, при 90° Ц. (72° Р). Колбасы не должны лежать тѣсно; переворачиваютъ ихъ какъ можно чаще метелкой. Особенно важно слѣдить за тѣмъ, чтобы бульонъ не вскипѣлъ; въ подобномъ случаѣ колбасы эти способны полопаться, а тогда вся начинка вылетитъ изъ рубашки какъ фонтанъ,—и колбаса эта, конечно, пропала.

По выходѣ изъ котла погружаютъ колбасу въ холодную воду и даютъ ей тамъ застыть до твердости; потомъ вялятъ на воздухѣ и затѣмъ коптятъ Но продается она некопченой, и употребляютъ ее тогда въ холодномъ видѣ; на бутерброды безъ масла.

Сохраняютъ на холоду.

Въ лѣтнее время колбасу эту, крайне нѣжную, держатъ на льду, но и этого не всегда достаточно, чтобы сохранить ей хорошую рѣзку: въ лѣтнемъ кормѣ часто

встрѣчается недочетъ бѣлковины, а въ такомъ случаѣ и холодъ не придаетъ плотности фаршу. Въ виду этого, въ теплое время прибавляютъ къ мясу $2^1/_2$ клгрм. (6 ф. 10 з.) шварты, изрубленной намелко; желатинъ, содержащійся въ кожѣ, придаетъ фаршу такую вязкость, клейкость и плотность, что можно даже обойтись безъ льда.

55. Брауншвейгская паштетная колбаса изъ ливера съ трюфелями (Braunschweiger Trüffel-Leberwurst).

Составъ фарша и способъ изготовленія—тѣже какъ и въ № 54, только съ прибавкой 10 грм. ($2^1/_3$ зол.) сухого трюфеля на каждыя $^1/_3$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) фарша. Заготовка трюфелей—та-же, какъ въ № 51.

Набиваютъ преимущественно въ жировыя кишки. Перевязываютъ съ обоихъ концовъ цвѣтной шелковой тесьмой (красной).

Брауншвейгская паштетная колбаса изъ ливера съ анчоусами (Braunschweiger Sardellen-Leberwurst.

Фаршъ и изготовленія, какъ у предъидущаго сорта (№ 55); но вмѣсто трюфелей примѣшиваютъ по 25 грм. (7 зол.) чищенныхъ, обмытыхъ и искрошенныхъ анчоусовъ на каждые $^1/_3$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) фарша,—какъ для колбасы № 52. Концы перевязываютъ цвѣтной шелковой тесьмой синей.

Замѣтимъ здѣсь кстати, что котлы, вообще, обязательно чистить и наполнять свѣжей водой каждый день; но для варки сильно пахучихъ сортовъ—и спеціально съ рыбой — слѣдовало-бы имѣть особые котлы, такъ какъ острый, трудно удаляемый запахъ рыбы способенъ испортить нѣжную начинку высшихъ сортовъ. Лучшее средство для «дезодорированія» (удаленія запаха)—протираніе сухой горчицей.

57. Ливерная колбаса съ булкой (Semmel-Leberwurst).

Изготовляется изъ парной свинины, — въ Германіи, всего чаще, изъ туши свиньи, зарѣзанной дома; такія заготовки носятъ названіе «hausschlachten» (т. е. домашняго убоя).

5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) свиной печени рубятъ до тонкости; прибавляютъ 15 клгрм. (36 ф. 60 зол.) кипяченой свиной ошвартованной грудины, и 2 1/3 клгрм. (6 ф. 10 з., кипяченаго-же брыжейнаго сала. Смѣсь рубятъ 1/3 часа. Затѣмъ прибавляютъ 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) старой булки (или ситника), размоченной въ водѣ и выжатой елико возможно; рубятъ до тѣхъ поръ, пока примѣсь булки не отличить въ фаршѣ.

Приправа: на каждый килограмъ (2 ф. 42 зол.) фарша кладутъ по 25 грм. (7 зол.) соли, 5 грм. (1 1/5 зол.) молотаго бѣлаго перца, 2 грм. (1/8 зол.) мелкаго краснаго перца 1/3 грм. (1/8 зол.) маіорана, столько-же тиміана и 1 грм. (1/4 зол.) мускатнаго цвѣта.

Въ заключеніе впускаютъ 4 клгрм. (9 ф. 74 зол.) шпика, изрубленнаго на мелкіе кубики (средній глазокъ) и предварительно ошпареннаго.

Смѣсь эту размѣшиваютъ какъ можно тщательнѣе, всего лучше въ кадушкѣ, не менѣе 1/4 часа.

Набиваютъ въ свиную брыжейку, варятъ 1 часъ, при 90° Ц. (72° Р.). Прикалывать — нельзя, чтобы не выпустить жара; поэтому полезно набивать машиннымъ способомъ—шприцомъ, недопускающимъ въ начинку лишній воздухъ.

По выходѣ изъ котла, прополаскиваютъ въ холодной водѣ и, еще въ тепломъ видѣ, тотчасъ-же пускаютъ въ продажу. Все, что не продано въ первый день, поступаетъ на сутки въ коптильню и сбывается возможно скорѣе, такъ какъ сортъ этотъ—подобно № 42—непроченъ.

58. Ливерныя сосиски (Leberwürstel, Groschenstücke).

Составъ фарша: 8 свиныхъ легкихъ; 2 свиныя печенки; почки, селезенки, сердце и пр. потроха; брыжейное сало отъ 2—3 свиней; 4 клгрм. (9 ф. 74 зол.) сухой булки.

Печенки, почки, селезенки и пр. потрохи рубятъ въ сыромъ видѣ, до средней тонкости; прибавляютъ легкія, разваренныя до мягкости, и прокипяченное сало, — всю массу рубятъ до тонкости. Затѣмъ примѣшиваютъ булку, вымоченную и выжатую, — рубятъ до тѣхъ поръ, пока булки не различить. Фаршъ помѣщаютъ въ кадушку; при-

правляютъ солью, перцемъ, пиментомъ и маіораномъ по вкусу; сильно обрабатываютъ. Если остались подрумяненныя луковицы послѣ заготовки Брауншвейгской (№ 54) или Цербстской (№ 53) колбасы, то полезно примѣшать и ихъ къ фаршу; для только что помянутыхъ сортовъ берется только луковичный сокъ, — самыя-же луковицы не кладутся въ фаршъ.

Въ заключеніе додѣлываютъ фаршъ, прибавивъ къ нему 2½—3 клгрм. (6 ф. 10 зол.—7 ф. 31 зол.) топленаго сала (сборнаго), набиваютъ въ тонкія, неоскобленныя свиныя кишки, перевязываютъ сосиски по 20 сантим. (8—9 дюймовъ) длины, варятъ минутъ 15—20 при 90^0 Ц. (72^0 Р.), прополаскиваютъ въ холодной водѣ и продаютъ въ горячемъ видѣ. Сбывать надо возможно скорѣе, такъ какъ колбаса эта не держится вовсе; если-же сбытъ недостаточенъ, то, вмѣсто ливерныхъ сосисекъ, дѣлаютъ ливерныя кровянки, по рецепту № 60.

59. Ливерная колбаса съ лукомъ (Zwiebel-Leberwurst).

2½ клгрм. (6 ф. 10 зол.) свиной печенки ошпариваютъ и намелко рубятъ съ ¾ клгрм. (1 ф. 80 зол.) чищенаго лука; къ массѣ прибавляютъ сначала 2½ клгрм. (6 ф. 10 зол.) бычачьихъ рубцовъ или телячьей требушины, затѣмъ 2½ до 4 клгрм. (6 ф. 10 зол. до 9 ф. 74 зол.) мягкаго (нутряного) свиного сала; рубить слѣдуетъ до состоянія гладкаго тѣста.

Приправа: 225 грм. (54 зол.) соли, 30 грм. (7 зол.) молотаго бѣлаго перца, 5 грм. (1⅛ зол.) молотой гвоздики, столько-же молотаго краснаго перца и столько-же маіорана.

Плотно набиваютъ въ среднія бычачьи кишки; варятъ ½ до ¾ часа при 90^0 Ц. (72^0 Р.), постоянно переворачивая колбасы метелкой; даютъ совершенно остыть въ холодной водѣ, причемъ—втеченіе первыхъ 20 минутъ—постоянно переворачиваютъ колбасы со стороны на сторону, чтобы дать жиру распредѣлиться равномѣрно (не мѣшаетъ и проминать ихъ пальцами),—и, по готовности, немедленно пускаютъ въ продажу.

60. Ливерная кровянка (Blut-Leberwurst)

Изготовляется изъ вареныхъ до мягкости легкихъ, сердца, почекъ, селезенки и пр.; печенка является уже роскошью. Вареное мясо крошится на мелкіе кубики; къ крошеву прибавляютъ, въ любой пропорціи, сало въ кубикахъ и намелко изрубленную вареную шварту (кожу). Приправляютъ по вкусу солью, перцемъ, пиментомъ, маіораномъ и гвоздикой; дополняютъ небольшою примѣсью свиной крови; хорошенько обрабатываютъ фаршъ, набиваютъ въ среднія кишки, варятъ 1 часъ при 90° Ц. (72° Р.), студятъ въ холодной водѣ и, въ заключеніе, коптятъ.

Колбаса эта, въ противуположность къ двумъ предъидущимъ сортамъ, очень прочна.

61. Гусиный паштетъ (Gänseleberwurst).

Два рецепта.

I. Составъ фарша и способъ производства—тѣ-же, какъ для Готовской (№ 50) или для Брауншвейгской (№ 54) ливерной колбасы; вся разница въ томъ, что, вмѣсто свиной печенки, пользуются гусиной, въ той-же пропорціи. Если-же гусиная печенка слишкомъ высока въ цѣнѣ, то въ фаршъ вдѣлываютъ свиную или телячью печенку, и припускаютъ нѣкоторую долю гусиной печенки, въ видѣ полосъ или кубиковъ. Набиваютъ въ короткія кишки лучшаго сорта; кишки должны вѣсить, въ среднемъ, каждая около 250 грм. (60 зол.).

II. 5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) свиной печенки, или $^2/_3$ свиной, и $^1/_3$ телячьей—бурой, но отнюдь не желтоватой, отъ годовалой телки,—обрабатываютъ какъ для обыкновенной ливерной колбасы (по рецепту № 47) и прибавляютъ къ фаршу $1^1/_2$ клгрм. (3 ф. 65 зол.) вареной до мягкости телятины, 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) такъ-же вареннаго нутряного сала и 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) сырой свинины, насквозь проросшей саломъ. Фаршъ обдѣлываютъ до тонкости.

Приправа: 350 грм. (82 зол.) соли, 50 грм. ($11^2/_3$ зол.) молотаго бѣлаго перца и по 10 грм. ($2^1/_3$ зол.) пимента, тиміана, мускатнаго и корицеваго цвѣта. Тщательно раз-

мѣшиваютъ; если тѣсто окажется слишкомъ густымъ (крутымъ), то прибавляютъ стаканъ свѣжей воды.

Къ фаршу этому прибавляютъ $2^1/_2$ клгрм. (6 ф. 10 з.) хорошей, плотной, бѣлой гусиной печенки, 2 часа размоченной въ холодной водѣ, а затѣмъ изрѣзанной на дюймовые кубики (большой глазокъ). Рѣзать надо на бѣлой, чистой доскѣ, и передъ каждымъ порѣзомъ опускать ножъ въ стоящую тутъ-же посуду съ кипяткомъ; холоднымъ ножемъ печенку эту рѣзать неудобно.

Набиваютъ потуже въ жировыя или крупныя свиныя кишки, помощью рожка (воронки), съ отверстіемъ въ 7 сантим. ($2^3/_4$ дюйма), для свободнаго пропуска гусиныхъ кубиковъ. Колбасы перевязываютъ на разстояніи 23—28 сантим. (10—12 дюйм.) и тотчасъ-же прикалываютъ вилкой, для выпуска лишняго воздуха, проникшаго въ рубашку вмѣстѣ съ крупными кубиками. Безъ этой предосторожности, воздухъ, расширяясь во время варки колбасы, можетъ прорвать шкуру, а въ такомъ случаѣ вся колбаса пропала.

Дальнѣйшая работа—варка, охлажденіе и т. д. — производится, какъ описано въ № 47.

62. Берлинская паштетная колбаса съ трюфелями (Berliner Gänseleberwurst mit Trüffeln).

Составъ фарша—какъ въ № 47: $2^1/_2$ клгрм. (6 ф. 10 зол.) очищенной свиной печенки, $1^1/_2$ клгрм. (3 ф. 65 зол.) варенаго нутряного сала (брыжейнаго) и 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) сырой, жирной свинины—рубятъ до тонкости; прибавляютъ къ фаршу $2^1/_2$ клгрм. (6 ф. 10 зол.) гусиной печенки, хорошенько вымоченной (см. № 61), и снова рубятъ до тонкости. Еще лучше брать $3^1/_2$ клгрм. (8 ф. 52 зол.) гусиной печенки, вымочить ее, около $^1/_3$ лучшихъ частей разрѣзать на кубики, а остальные изрубить на фаршъ, оставивъ кубики, пока, въ сторонѣ.

Приправа: 175 грм. (41 зол.) соли, 50 грм. (12 зол.), смолотаго бѣлаго перца и столько-же трюфелей, рѣзанныхъ кусочками, величиной съ лѣсной орѣхъ. По додѣлкѣ фарша и замѣси приправы, осторожно впускаютъ въ массу кубики изъ гусиной печенки.

Остальное производство—то-же, какъ и по рецепту № 61.

63. **Поддѣльная ливерная колбаса** (Imitirte Leberwurst).

2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) вареной свиной грудины съ шеи и столько-же съ брюха, $1^1/_2$ клгрм. брыжейнаго сала, 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) вареной телятины и 6 головокъ шарлотокъ (мелкаго лука), поджаренныхъ на салѣ—рубятся совмѣстно, до тонкости. Прибавляютъ 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) сырой свинины, неособенно жирной, скорѣй суховатой, уже предварительно измельченной до тонкости, и соединяютъ обѣ массы въ гладкій, какъ тѣсто, фаршъ. Приправа: 175 грм. (41 зол.) соли, 40 грм. ($9^1/_3$ зол.) толченаго бѣлаго перца и $1^1/_2$ чайныя ложки эссенціи Магги или смѣси тиміана съ маіораномъ.

Массу эту, основательно размѣшанную, очень туго набиваютъ въ совершенно свѣжія (парныя) бычачьи кишки средняго размѣра, крѣпко затягиваютъ конецъ, варятъ 1—$1^1/_2$ часа въ чистомъ бульонѣ (или хоть въ чистой водѣ), студятъ $^1/_4$ часа въ нѣсколькихъ водахъ (т. е. мѣняютъ воду, какъ только она нагрѣется) и вялятъ на вѣсу въ холодномъ помѣщеніи съ хорошей вентиляціей. Коптить не требуется.

При такихъ условіяхъ, колбаса эта можетъ держаться нѣсколько недѣль.

ОТДѢЛЪ V.

Вареныя колбасы и сосиски.

(Koch Brat-und Brühwürste).

64. **Мозговая колбаса** (Hirn oder Brägenwurst).

Мозги отъ 2 телятъ, очищенные и промытые, протираютъ сквозь сито; соединяютъ съ тонко изрубленнымъ фаршемъ изъ 500 грм. (1 ф. 21 зол.) нежирной, 250 грм. (58 зол.) жирной молодой свинины и 4—6 сырыхъ, растертыхъ луковицъ. Приправляютъ солью и бѣлымъ перцемъ, по вкусу. Набиваютъ въ тонкія бычачьи кишки; колбасы связываютъ пачкой на общую бечевку. Варятъ 5 минутъ въ чистой водѣ; студятъ въ холодной водѣ; сохраняютъ въ прохладномъ мѣстѣ.

Подаютъ ихъ поджаренными въ маслѣ; пригодны къ любому овощу.

65. Почечная колбаса (Nierenwurst).

5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) свинины, насквозь проросшей саломъ, и 8 — 10 свиныхъ почекъ варятъ до мягкости. Рубятъ сначала почки, до тонкости, потомъ мясо. Прибавляютъ $2^1/_2$ клгрм. (6 ф. 10 зол.) сырой, нежирной свинины, предварительно измельченной; окончательно додѣлываютъ фаршъ, — чѣмъ тоньше, тѣмъ лучше. Приправа: на каждый килограммъ (2 ф. 42 зол.) фарша идетъ по 25 грм. (7 зол.) соли, 5 грм. ($1^1/_8$ зол.) молотаго бѣлаго перца и 1 грм. ($^1/_8$ зол.) молотаго стручковаго перца. Набиваютъ неособенно туго, въ среднія бычачьи кишки, колбасы завязываютъ кружками варятъ $^1/_2$ часа при 90°Ц. (72°Р.), студятъ и обвяливаютъ на воздухѣ, и, въ заключеніе, коптятъ 1—2 сутокъ въ холодномъ дыму.

66. Колбаса изъ телячьей брыжейки (Wurst aus Kalbsgekröse).

Очищенную телячью брыжейку отвариваютъ до мягкости въ соленой водѣ, отжимаютъ до сухости въ дуршлагѣ и рубятъ намелко. Затѣмъ сбиваютъ 4 яйца, вливаютъ сбой въ 1 литръ ($1^1/_4$ бутылки или 4 стакана) сливокъ, прибавляютъ еще 4 желтка, ставятъ на плиту, даютъ до половины выкипѣть, студятъ и прибавляютъ къ фаршу. Кромѣ того примѣшиваютъ: 2 мелкія луковицы, до мягкости томленыя (пареныя) въ маслѣ; истертую цедру съ 1 лимона; 1 горсть ($^1/_2$ чашки) сухой, крошеной булки; $^1/_2$ чайной ложки молотаго перца; столько же мускатнаго орѣха; и 1 столовую ложку соли. Хорошенько размѣшиваютъ набиваютъ въ неслишкомъ тонкія телячьи кишки; колбасы погружаютъ въ крутой кипятокъ и варятъ $^1/_2$ часа при самомъ умѣренномъ кипяченіи.

Студятъ на чистомъ холстѣ (салфеткѣ). Для отпуска на столъ, румянятъ на маслѣ.

67. Говяжья колбаса (Fleischwurst).

Рубятъ вмѣстѣ, до средней тонкости, по $3^1/_2$ клгрм. (8 ф. 52 зол.): говядины, телятины и нежирной свинины.

Примѣшиваютъ: 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) рубленнаго шпика, 350 грм. (82 зол.) соли, 35 грм. ($8^1/_4$ зол.) селитры, 50 грм. (12 зол.) молотаго бѣлаго перца и 25 грм. (7 зол.) тертаго мускатнаго орѣха. Рубятъ фаршъ до тѣхъ поръ, пока шпикъ не превратится въ мелкій глазокъ.

Фаршъ этотъ разбавляютъ водой: массу кладутъ «горкой» (какъ муку при выдѣлкѣ тѣста), въ «лунку» льютъ немного воды, тщательно размѣшиваютъ и, по мѣрѣ надобности, доливаютъ. Количество воды зависитъ отъ качества мяса: чѣмъ оно лучше и вязче, тѣмъ воды нужно меньше. Готовность познается пробой: если комокъ фарша, спущенный съ руки на столъ, не разсыплется, а образуетъ вязкую, клейкую, но и не расплывающуюся массу, то воды достаточно.

Набиваютъ потуже въ среднія кишки; слегка обсушиваютъ колбасы и недолго коптятъ ихъ. Тотчасъ же послѣ копченія варятъ ихъ минутъ 20—25, даютъ остыть, а затѣмъ—чтобы рубашка сидѣла плотно и гладко—на нѣсколько секундъ ошпариваютъ въ крутомъ кипяткѣ.

68. **Силезская сковородная *) колбаса** (Schlesische Bratwurst).

Любовину отъ передняго окорока хлѣбной свиньи срѣзываютъ съ кости, рубятъ до тонкости; прибавляютъ столько жирной свинины, чтобы на 5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) тощаго мяса приходилось $1^1/_2$ клгрм. (3 ф. 63 зол.) жирнаго, и вторично рубятъ до тонкости. Приправа: 125 клгрм. (31 зол.) соли и 50 грм. (12 зол.) молотаго перца. Если колбаса идетъ немедленно въ дѣло, то прибавляютъ къ приправѣ небольшую долю кардамона и растертую цедру (желтую кожу,—бѣлая негодится) съ 1 лимона.

Набиваютъ неслишкомъ плотно въ тонкія свиныя кишки; колбаса должна вѣсить 250—500 грм. (35 зол. до 1 ф. 21 зол.). Концы не завязываютъ.

До отпуска на столъ, поджариваютъ ихъ въ румяномъ маслѣ, съ каждой стороны по 3 мин.; до жаренія—ошпариваютъ въ крутомъ кипяткѣ, чтобы предупредить полопаніе.

---

*) Т. е. колбаса для жаренія.

69. Парижская сковородная колбаса (Pariser Bratwurst).

$^3/_4$ клгрм. (1 ф. 80 зол.) тощей и столько-же жирной свинины рубятъ до тонкости; прибавляютъ 1 луковицу средней величины и кусокъ трюфеля, величиной съ грецкій орѣхъ, оба мелко искрошенные; приправа: 1 столов. ложки мелкой соли, $^1/_2$ чайн. ложки мелкаго перца, 3 столов. ложки истертой сухой булки, 1 стол. ложку растертаго и пропущеннаго сквозь сито тиміана и 2 столов. ложки рома. Мѣшаютъ возможно тщательно. Набиваютъ въ маленькія свиныя или бараньи кишки, прикалываютъ штопальной иглой въ 3—4 мѣстахъ, и затягиваютъ концы на обычномъ разстояніи (4—6 дюймовъ).

До отпуска, румянятъ на сковородѣ, на сливочномъ маслѣ.

70. Пражская сковородная колбаса (Prager Bratwurst).

Рубятъ до тонкости $1^1/_2$ клгрм. (3 ф.) молодой, полужирной свинины; прибавляютъ къ фаршу фунта $1^1/_2$ булки, предварительно лежавшей $^1/_2$ часа въ хорошемъ пивѣ и затѣмъ выжатой, и хорошенько размѣшиваютъ. Приправа: 1 столов. ложка мелкой соли, по $^1/_2$ чайн. ложки толченаго перца, толченаго имбиря, и толченаго мускатнаго цвѣта, и по щепоткѣ толченой гвоздики и гвоздичнаго перца *). Приправу эту растираютъ въ 1 чашки пива и замѣшиваютъ въ фаршъ.

Набиваютъ шприцемъ въ чистыя, предварительно размоченныя бараньи кишки.

До отпуска, поджариваютъ въ маслѣ, на сковородѣ.

71. Рейнская сковородная колбаса (Oberländer Bratwurst).

Любовина отъ передняго окорока и шпикъ или жирная свинина, въ той-же пропорціи, какъ указано въ № 68, рубятся на мелко. Приправа: на каждые 10 клгрм. (24 ф. 40 зол.) фарша идетъ по 200 грам. (47 зол.) соли, 25 грам. (7 зол.) молотаго бѣлаго перца и столько-

*) То-же, что ямайскій или англійскій перецъ—Myrtus Pimenta L.; по нѣмецки „Neugewürz“, иногда ошибочно „Piment“.

же мелкой лимонной цедры. Разбавляютъ всю массу $1^{1}/_{2}$—2 литрами (6—8 стакановъ) воды, и набиваютъ въ тонкія свиныя кишки.

72. Телячья сковородная колбаса (Kalbfleischwurst).

6 клгрм. (14 ф. 63 зол.) темной, твердой телятины и $3^{1}/_{2}$ клгрм. (8 ф. 52 зол.) шпика рубятъ до полутонкости; прибавляютъ $^{1}/_{2}$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) размоченной въ водѣ, но не выжатой булки, и рубятъ вторично, до тонкости. Приправа: 200 грм. (47 зол.) соли, 47 грм. ($9^{1}/_{2}$ зол.) молотаго бѣлаго перца и 15 грм. ($3^{1}/_{2}$ зол.) тертаго мускатнаго орѣха. Набиваютъ въ тонкія, оскобленныя свиныя кишки.

73. Сосиски (Saucischen).

$17^{1}/_{2}$ клгрм. (1 п. $1^{1}/_{2}$ ф.) любовины изъ свиной лопатки отъ неслишкомъ жирной, плотной туши, вырѣзываютъ, затираютъ 100 грм. ($23^{1}/_{2}$ зол.) соли, и даютъ мясу просолиться при 15° Ц. (12° Р.),—а зимой, въ еще болѣе тепломъ помѣщеніи. Достаточно просолившееся мясо рубятъ 1 часъ на стулѣ, до средней тонкости, затѣмъ проминаютъ массу, чтобы лучше открыть поры, а потомъ, продолжая энергично мѣсить, подливаютъ воды,—лѣтомъ холодной, зимой подогрѣтой. Воды льютъ сначала понемногу, чашками; когда фаршъ хорошенько размѣсится (а идетъ эта работа довольно туго), то можно лить и больше воды, но мѣшать надо проворнѣе, отнюдь не давая водѣ застояться,—иначе можно фаршъ «перепоить» (ersäufen), вслѣдствіе чего колбаса выйдетъ морщинистая, а рубашка—жесткой. Всего идетъ $7^{1}/_{2}$ литровъ (30 стакановъ) воды; но впускаютъ не весь запасъ, а оставляютъ небольшую часть для приправы.

Приправа: $^{1}/_{2}$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) соли, 200 грм. (47 зол.) молотаго бѣлаго перца, 50 грм. (12 зол.) молотаго стручковаго перца, 75 грм. ($17^{1}/_{2}$ зол.) сахару или пудры,—по 2 чайн. ложки мелкаго кардамона, мелкой гвоздики, мелкаго мускатнаго цвѣта и мелкаго коріандра, и необязательно: 4 чайн. ложки эссенціи Магги. Все это замѣшиваютъ остаткомъ воды и прибавляютъ къ фаршу.

Вмѣсто бѣлаго перца пользуется 100 грм. (23½ з.) паприки (краснаго перца); но при этомъ необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы паприка хорошенько разошлась въ водѣ.

Если мясо очень высокаго достоинства, то можно прибавить еще столько воды, сколько впитается въ фаршъ; въ такомъ случаѣ слѣдуетъ прибавить и соотвѣтственное количество сала и перца.

Фаршу даютъ постоять, чтобы онъ могъ дойти; затѣмъ набиваютъ неслишкомъ плотно тонкія свиныя кишки, перевязываютъ ихъ попарно на 10 см. (4-хъ дюймовые) колбасики и подвѣшиваютъ на коптильныя палки.

Пока сосиски доходятъ, необходимо развести огонь въ жаровой печи и держать ее нагрѣтой для принятія сосисекъ. Какъ только онѣ въ печи, пускаютъ на 10—15 минутъ свѣтлый, сильный огонь, посредствомъ мелкихъ растопокъ (дубовыхъ щепокъ или стружекъ).

Готовность познается по крѣпости сосисекъ: готовыя сосиски имѣютъ плотный видъ и, при ломаніи, трещатъ.

Сохранять сосиски долго нельзя; всегда вкусенъ совершенно свѣжій товаръ,—поэтому полезно изготовлять сосиски ежедневно.

Для отпуска къ столу, сосиски распариваются въ горячей водѣ; сосиска вполнѣ согрѣта, когда она становится упругой какъ резина и, при перекусываніи, издаетъ трескъ.*). Подаютъ ее съ горчицей. Сосиски съ жареной кислой капустой — одно изъ любимыхъ національныхъ блюдъ Германіи.

74. **Сосиски для гарнира** (Garnir-Saucischen).

Фаршъ—такой-же, какъ у (предъидущаго сорта, или-же какъ для сковородныхъ колбасъ №№ 68, 71 или 72. Отличаются преимущественно формой: фаршъ набивается совершенно слабо въ длинныя, очень тонкія бараньи кишки; рѣжутъ ихъ на куски, сантиметровъ по 40 — 50 (16—20 дюймовъ). Каждую такую кишку захватываютъ посерединѣ и отдавливаютъ кусокъ, величиной съ орѣхъ;

*) Благодаря этому треску, сосиски принято въ Россіи называть „Knackwurst“; между тѣмъ, настоящія „Knackwürste“ (№№ 11 и 12)—не вареныя колбасы, а сырыя.

на этомъ мѣстѣ перекручиваютъ рубашку и перевязываютъ ее бечевкой, — или стягиваютъ петлю изъ самой - же оболочки, пропустивъ черезъ петлю эту одинъ изъ концовъ.

Въ результатѣ получается цѣпь крошечныхъ круглыхъ колбасиковъ, которыя остается только почище обмыть и, для продажи, разложить на блюдо.

Гарнируютъ ими овощи, рагу и т. д.

75. **Копченыя сосиски** (Röstwürstchen).

Изъ хребтовины ими «каррэ» (котлетной части) и передняго окорока молодой хлѣбной свиньи срѣзываютъ 5 клгрм. (12 ф. 20 зол) либовины и рубятъ до полутонкости съ 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) хорошей телятины отъ бедра: Прибавляютъ $1^1/_2$ клгрм. (3 ф. 63 зол.) жирной свинины; весь фаршъ рубятъ до тонкости. Приправа: 200 грм. (47 зол.) соли и 50 грм. ($11^2/_3$ зол.) молотаго бѣлаго перца. Разбавляютъ 1 стаканомъ свѣжей воды; тщательно мѣсятъ.

Набиваютъ воронкой или рожкомъ въ мелкія свиныя или бараньи кишки; набивка тугая. Кишки перевязываются посередкѣ, такъ что изъ длинной колбасы выходитъ 2 «союзныя» (связаныя вмѣстѣ), на половину короче; вѣсъ каждой сосиски: 165—200 грм. ($38^2/_3$ дол. 47 зол.).

Сосиски эти выносятся въ самую нижнюю часть коптильни и, на сутки или хоть полсутокъ, подвергаются крѣпкому копченію. Хранить ихъ можно, въ подходящемъ помѣщеніи, около недѣли; затѣмъ онѣ становятся уже слишкомъ твердыми и сухими.

Для отпуска къ столу погружаютъ ихъ на 5—8 минутъ въ кипятокъ. Готовность познаютъ на ощупь — по упругости.

76. **Вѣнскія сосиски** (Wiener Siedewürstchen).

4 клгрм. (9 ф. 74 зол.) выжиленной говядины, безъ сала, рубятъ намелко съ 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) шпика или жирной свинины; примѣшиваютъ къ фаршу 50 грм. ($11^2/_3$ зол.) картофельной муки, разведенной въ холодной

водѣ. Приправа: 175 грм. (41 зол.) соли, 25 грм. (7 з.) молотаго бѣлаго перца и 5 грм. ($1^1/_4$ зол.) молотаго краснаго перца; всю массу хорошенько размѣшиваютъ съ водой.

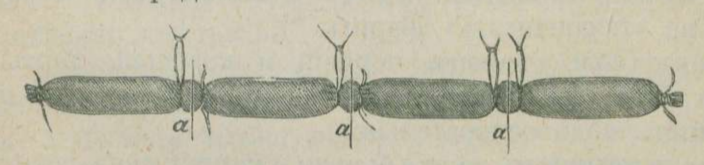
Набиваютъ въ тонкія бараньи кишки; перевязываютъ попарно; вѣсъ сосиски: 100 до 150 грм. ($23^1/_2$—$36^1/_2$ з.). Коптятъ крѣпко, въ сильной жарѣ.

Для отпуска на столъ, только разогрѣваютъ въ кипяткѣ.

77. **Польская (варшавская) колбаса** (Polnische Wurst).

4 клгрм. (9 ф. 74 зол.) говяжихъ обрѣзковъ и остатковъ рубятъ до тонкости и разбавляютъ водой, до полнаго насыщенія фарша. Затѣмъ прибавляютъ къ фаршу 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) свинины, предварительно рубленой до полутонкости; въ заключеніе примѣшиваютъ 3 клгрм. (7 ф. 31 зол.) шпика, нарубленнаго крупными кубиками (большимъ глазкомъ). Приправа: соль, черный перецъ, красный перецъ и чеснокъ *)—по вкусу. Дополняютъ фаршъ прибавкой 80 грм. ($18^1/_3$ зол.) калійной селитры.

Набиваютъ въ тонкія свиныя или широкія бараньи кишки, тщательно оскобленныя; перевязываютъ попарно, колбасами по 50 см. (20 дюймовъ) длины, перекрученными песерединѣ.



Варшавская колбаса.

Заготовку вѣшаютъ лѣтомъ на 3—4 часа на воздухъ, зимой держатъ ее на вѣсу цѣлую ночь,—чтобы дать колбасѣ просолиться. Послѣ этого вѣшаютъ въ жаровой печи, но такъ, чтобы ни одна колбаса не касалась другой, и парятъ на огнѣ; сначала, втеченіе часа, огонь пускаютъ совсѣмъ слабый, потомъ усиливаютъ жаръ постепенно. Часа черезъ $2^1/_2$—3, колбаса, на ощупь, окажется твердой; тогда погружаютъ ее въ котелъ, при температурѣ

*) Чеснока берется всего 1 луковка, средней величины; ее шелушатъ, посыпаютъ солью и намелко растираютъ, такъ что она способна раствориться въ водѣ и, въ такомъ видѣ, поступить въ фаршъ.

*

85° Ц. (68° Р.) и варятъ $^1/_4$ часа. Послѣ этого студятъ минуты 3 въ холодной водѣ, обсушиваютъ на воздухѣ, на вѣсу, и пускаютъ въ продажу.

Колбасу эту употребляютъ въ холодномъ видѣ.

78. Простая чесночная колбаса (Ordinäre Knoblauchwusrt).

10 клгрм. (24 ф. 40 зол.) обрѣзковъ и остатковъ говядины, предварительно слегка посоленной, и 5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) обрѣзковъ свиной любовины, по возможности тощей, рубятъ до тонкости и хорошенько приминаютъ, чтобы дать порамъ раскрыться. Затѣмъ подливаютъ и замѣшиваютъ въ фаршъ 30 стакановъ воды, лѣтомъ—холодной, зимой—тепловатой; вливаютъ сначала по 1 стакану, затѣмъ по $^1/_2$ бутылки, все время проминая и размѣшивая фаршъ. Если мясо отборное, то продолжаютъ доливать воды, пока фаршъ способенъ воспринимать ее. Готовность познается по вязкости массы: если взять въ руку комокъ фарша и спустить его съ руки, то готовый фаршъ липнетъ, и къ рукѣ пристаютъ длинныя, клейкія полосы; если-же комокъ сразу оторвется цѣликомъ, то воды припущено свыше мѣры; тогда приходится прибавить $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) картофельной муки, распущенной въ холодной водѣ. Средство это—единственный исходъ въ данномъ случаѣ, но всетаки исходъ нежелательный; лучше стараться не «перепаивать» фаршъ *).

Приправа: соль, перецъ черный и красный, тертый чеснокъ и 50 грм. ($11^2/_3$ зол.) селитры; пропорція—по вкусу, мѣшать надо основательно.

Набиваютъ потуже въ тонкія бычачьи кишки; связываютъ кружками. Для просолки вѣшаютъ лѣтомъ на нѣсколько часовъ на воздухъ, зимой—на ночь. Затѣмъ вѣшаютъ колбасы на палкахъ, по одиночкѣ, въ жаркой печи, около часа даютъ слабый огонь, потомъ усиливаютъ его постепенно. Пропариваніе длится около 3 часовъ,—пока колбасы не затвердѣютъ. Тогда погружаютъ ихъ на $^1/_4$ часа въ котелъ, при 95° Ц. (76° Р.), студятъ 3 минуты въ холодной водѣ и пускаютъ въ продажу, какъ въ тепломъ, такъ и въ холодномъ видѣ.

Храниться эта колбаса совершенно неспособна; поэтому сбывать ее нужно какъ можно скорѣе.

Для отпуска къ столу, даютъ распариться въ теплой, соленой водѣ; готовность познается по резинчатой упругости.

79. Бреславскія сосиски (Breslauer Knackwurst).

Масса та-же, какъ и у предъидущей колбасы (№ 78), съ придачей $2^1/_2$ клгрм. (6 ф. 10 зол.) тонко рубленаго шпика набиваютъ очень слабо въ тонкія бычачьи кишки; перевязываютъ на разстояніи 4 дюймовъ; вѣшаютъ ихъ по трое на коптильныя палки и помѣщаютъ въ жаровую печь. Остальное какъ въ № 78.

80. Деликатеская чесночная колбаса. (Feine Knoblauchwurst).

10 клгрм. (24 ф. 40 зол.) телятины раздѣлываютъ вечеромъ подъ фаршъ, съ 200 грм. $22^2/_3$ зол.) соли и 50 грм. (12 зол.) селитры; фаршъ этотъ оставляютъ на ночь въ корытѣ или въ кадушкѣ. На слѣдующее утро прибавляютъ $7^1/_2$ клгрм. (18 ф. 30 зол.) свиной передней грудины (отъ шеи—Kammfleisch), проросшей саломъ, и рубятъ вмѣстѣ съ фаршемъ на стулѣ, до тонкости.

Разбавляютъ фаршъ 30 бутылками воды, лѣтомъ—холодной, зимой—тепловатой; до разбавки, сильно проминаютъ фаршъ, для раскрытія поръ, затѣмъ подливаютъ воды понемногу (см. выше), оставивъ стакана 3—4 для разбавки приправы.

Приправа: 275 грм. ($62^1/_2$ зол.) соли, 150 грм. ($35^1/_2$ зол.) молотаго бѣлаго перца, 125 грм. ($29^1/_2$ зол.) сахарной пудры, по 2 чайныя ложки мелкаго кардомона, мускатнаго цвѣта и гвоздики, 1 головку чеснока, растертаго со 100 грм. (23—зол.) соли,—всю эту смѣсь разводятъ въ оставшейся водѣ и примѣшиваютъ къ фаршу. Мѣсятъ основательно.

Набиваютъ въ тонкія, скобленныя свиныя кишки; перевязываютъ колбасы попарно, какъ указано № 77; вѣшаютъ ихъ въ жаровую печь; пекутъ сначала при слабомъ огнѣ, потомъ усиливаютъ жаръ постепенно, пока не получится плотная, на ощупь, начинка; варятъ 10 ми-

*) Перепоенный фаршъ — явленіе очень частое: чѣмъ больше воды, тѣмъ больше вѣса въ товарѣ, а слѣдовательно и прибыли хозяину. Перепоить же фаршъ изъ низкопробнаго мяса—вообще очень недолго!

нутъ въ котлѣ, при 90° Ц. (72 Р.), студятъ минутъ 5—6 въ холодной водѣ.

Отпускаютъ къ столу, большею частью, въ холодномъ видѣ, въ качествѣ пикантной закуски для опохмѣленья (pikante Katerwurst), но иногда подаютъ колбасу эту и теплой. Въ послѣднемъ случаѣ слѣдуетъ разогрѣвать ее въ кипяткѣ до полной упругости.

81. **Копченыя сардельки** (Rauch-Enden).

Колбаса эта изготовляется исключительно изъ остатковъ и обрѣзковъ жирной говядины, преимущественно изъ котлетнаго мяса, служащаго на изготовленіе полендвицы.

25 клгрм. (1 п. 21 ф.) мяса мельчатъ на стулѣ; приправа: 450 грм. (1 ф. 9 зол.) соли, 50 грм. (12 зол.) селитры, 200 грм. (47 зол.) молотаго чернаго перца, 75 грм. (17½ зол.) сахарной пудры, 2 чайн. ложки мускатнаго цвѣта и столько-же гвоздики. Фаршъ рубятъ 1½ час. и сильно проминаютъ.

Набиваютъ въ длинныя, тонкія, скобленыя свиныя или толстыя бараньи кишки («струнныя»); набивка свободная, не тугая. Перевязываютъ колбасиками въ 2½ дюйма длины, причемъ каждый колбасикъ образуетъ собой шарикъ; лѣтомъ вялятъ на воздухѣ (если можно на солнцѣ) втеченіе дня, зимой—въ сушилкѣ, пока запасъ не обвялится. Коптятъ въ холодномъ дыму, опилками или стружками отъ твердаго дерева; лѣтомъ—4 до 5 сутокъ, зимой—6.

Продаются на вѣсъ.

82. **Мюнхенскія сосиски** (Münchener Bierwürstel).

Изготовляются изъ того-же фарша и точно такимъ-же способомъ, какъ предъидущій сортъ, но перевязываются «цѣпью», т. е. непрерывнымъ рядомъ маленькихъ сарделекъ, причемъ кишка не рѣжется, а только перекручивается на каждой перевязи.

Продаются попарно, всего чаще — въ портерныхъ и публичныхъ садахъ, къ пиву. Въ Мюнхенѣ ихъ меньше, чѣмъ гдѣ-либо.

---

83. **Франкфуртскія сардельки** (Frankfurter Rauch-Enden).

Изготовляется круглый годъ, изъ остатковъ.

Фаршъ, заготовка, приправа и обработка—тѣ-же, какъ у № 81; и набивка такая-же, но длина колбасъ — иная: перевязываютъ ихъ попарно, придавая каждой сарделькѣ длину отъ 4 - 5 дюймовъ. И отпускаются онѣ попарно.

84. **Франкфуртскія сосиски** (Frankfurter Würstchen) *).

Требуется мясо отъ молодой хлѣбной свиньи высшаго сорта (іоркширской или отъ англійской породы): 5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) любовины, $2^1/_2$ клгрм. (6 ф. 10 зол.) грудины и 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) мяса, поросшаго саломъ. Рубятъ до средней тонкости. Къ фаршу примѣшиваютъ 500 грм. (1 ф. 21 зол.) телятины, измельченной до полной тонкости.

Приправа: 175 грм. (41 зол.) соли и 75 грм. ($17^1/_2$ зол.) молотаго бѣлаго перца; разбавляютъ 2 стаканами воды и хорошенько размѣшиваютъ.

Набиваютъ шприцемъ въ среднія свиныя кишки, тщательно оскобленныя. Перевязываютъ на такомъ разстояніи, чтобы получились колбасы вѣсомъ въ 165 - 200 грм. (39 до 47 зол.); ихъ прожимаютъ и перекручиваютъ въ серединѣ, послѣ чего затягиваютъ концы.

Вялятъ на вѣтру; коптятъ 2 сутокъ.

Колбасы эти подаютъ распаренными, и для такой цѣли погружаютъ минутъ на 5 въ крутой кипятокъ. Но по прошествіи 2 недѣль онѣ становятся слишкомъ сухими для распариванія; тогда ѣдятъ ихъ сырыми, съ бутербродомъ.

85. **Берлинскія сосиски** (Berliner Würstchen).

Изготовляются круглый годъ, изъ остатковъ и обрѣзковъ. Имѣются двухъ сортовъ: прочныя или консервныя сосиски, для отсылки въ дальнія мѣста, — и свѣжія, для сбыта на мѣстѣ.

I. Консервныя сосиски. $12^1/_2$ клгрм. (30 ф.

*) Въ Вѣнѣ называютъ ихъ франкфуртскими, а во Франкфуртѣ—вѣнскими.

50 зол.) выжиленной говядины рубятъ $^3/_4$ часа; прибавляютъ столько же шпика или жирной свинины, и рубятъ еще $^1/_4$ часа.

Приправа: $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) соли, 100 грм. (23$^1/_2$ зол.) молотаго бѣлаго перца, 25 грм. (7 зол.) молотой гвоздики и столько-же сахарной пудры; впускаютъ въ фаршъ и рубятъ еще $^1/_2$ часа, послѣ чего фаршъ усиленно проминается.

Набиваютъ въ тонкія, оскобленныя свиныя или широкія бараньи кишки; перевязываютъ попарно колбасиками въ 4—5 дюймовъ длины, вялятъ въ сушильнѣ; коптятъ 3—4 сутокъ въ холодномъ дыму, стружками отъ твердой древесной породы.

II. Свѣжія сосиски. $^3/_4$ пуда говядины рубятъ 1$^1/_2$ часа и разжижаютъ фаршъ такимъ количествомъ воды, сколько онъ въ состояніи принять въ себя. Въ это-же время рубятъ намелко $^3/_4$ пуда жирной свинины и прибавляютъ къ разжиженному говяжьему фаршу. Воды больше не приливается.

Приправляютъ солью, простымъ и краснымъ перцемъ и небольшимъ количествомъ корицы —по вкусу; количество приправы здѣсь опредѣлить нельзя: зависитъ оно, каждый разъ, отъ количества прибавляемой воды, а слѣдовательно и отъ качества говядины. Въ составъ приправы входитъ еще 50—80 грм. (11$^2/_3$—18$^3/_4$ зол.) селитры, ради цвѣта.

Набиваютъ такъ-же, какъ консервныя сосиски, но не коптятъ ихъ, а пекутъ 2 часа въ жаровой печи, до твердости—сначала при самомъ легкомъ огнѣ, а тамъ при болѣе сильномъ, пользуясь неособенно толстыми полѣшками; въ заключеніе варятъ 10 минутъ въ котлѣ, при температурѣ 90^0 Ц. (72^0 Р.), студятъ 2 минуты въ холодной водѣ и подаютъ въ тепломъ или холодномъ видѣ,—всего чаще въ тепломъ.

Варіантомъ свѣжей сосиски является чесночная (Berliner Knoblauchwürstchen), отличающаяся отъ предъидущей только тѣмъ, что въ составъ приправы входитъ небольшая примѣсь растертаго чеснока.

---

86. Сосиски съ хрѣномъ (Kreenwürstel).

Изготовляются такъ-же, какъ обыкновенныя сосиски (№ 73); вся разница—въ приправѣ: вмѣсто кардамона, мускатнаго цвѣта, гвоздики и коріандра, впускаютъ въ фаршъ 250 грм. (59 зол.) тертаго хрѣна.

Подаются исключительно въ горячемъ видѣ.

87. Пассенгеймскія сосиски (Passenheimer Bratwürstel).

17½ клгрм. (1 п. 2 ф. 70 зол.) обрѣзковъ говядины рубятъ до тонкости; отдѣльно рубятъ 5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) свинины, и смѣшиваютъ обѣ массы въ общій фаршъ, додѣлываемый (дорубливаемый) до тонкости. Фаршъ снимаютъ со стула, сильно уминаютъ и осторожно разбавляютъ водой (лѣтомъ холодной, зимой подогрѣтой), до полнаго насыщенія. Затѣмъ впускаютъ 2½ клгрм. (6 ф. 10 зол.) рубленнаго шпика или иного сала. Приправляютъ солью и чернымъ перцемъ по вкусу; добавляютъ 80 грм. (18⅔ зол.) калійной селитры.

Набиваютъ въ скобленныя, тонкія свиныя кишки лишъ настолько плотно, чтобы удобно было перекрутить куски по 8 дюймовъ длины; перевязываютъ попарно.

Пекутъ въ жаровой печи, сначала при медленномъ огнѣ; когда колбасы примутъ красный цвѣтъ (признакъ достаточной просолки), но еще окажутся мягкими на ощупь, то надо усилить огонь, пока начинка не затвердѣетъ.

Подаютъ въ холодномъ видѣ; иногда рѣжутъ пластинками и жарятъ вмѣстѣ съ яйцами для омлетки.

88. Сардельки съ хрѣномъ (Bockwürstel).

Фаршъ—тотъ-же, какъ у сарделекъ № 78, только что, вмѣсто чеснока, примѣшиваютъ къ фаршу ½ клгрм. (1 ф. 21 зол.) тертаго хрѣна и додѣлываютъ массу на стулѣ (какъ у № 86). Дальнѣйшая обработка—по рецепту № 78, но набиваютъ не въ бычачьи, а въ тонкія, скобленныя свиныя кишки; перевязываютъ поперекъ, кусками по 4 дюйма. Пекутъ въ печи—какъ чесночныя сардельки.

Подаютъ въ тепломъ видѣ, къ мартовскому или мюнхенскому пиву (Bockbier).

89. Дрезденскія сосиски (Dresdener Appetitwürstchen).

Изготовляются такъ-же и изъ той-же массы, какъ брауншвейгскія сырыя колбаски (Brühwürstel); вся разница — въ томъ, что перекручиваютъ ихъ не попарно, а отдѣльно, и оставляютъ на общей кишкѣ, такъ что образуется непрерывная цѣпь.

90. Свиной сыръ *) (Presskopf).

Изготовляется круглый годъ.

$22^1/_2$ клгрм. (1 п. 15 ф.) свиной головизны (преимущественно щековины) рѣжутъ на полосы, въ 2 дюйма толщины, и держатъ 3—4 сутокъ, при 12—15°Ц. ($9^1/_2$—12°Р), въ сухой засыпкѣ изъ 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) соли, 80 грм. ($18^2/_3$ зол.) калійной селитры и столько же сахарной пудры. Просолившееся мясо варятъ $^3/_4$ часа, ошвартовываютъ (снимаютъ кожу) и рѣжутъ на полоски, длиной въ 2 дюйма, толщиной въ $^1/_2$ дюйма.

Дополняется масса $2^1/_2$ клгрм. (6 ф. 10 зол.) свиной шварты, вареной 2 часа и изрубленной до тонкости. Для болѣе плотнаго соединенія обѣихъ массъ, предварительно ошпариваютъ мясо.

Приправа: 5 грм. ($1^1/_6$ зол.) можжевеловыхъ ягодъ, растертыхъ до крайней тонкости, — 6 лавровыхъ листовъ, $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) петрушковаго корня, 100 грм. ($23^1/_2$ зол.) сырого луку, изрѣзанныхъ возможно мелко, — 5 грм. ($1^1/_6$ зол.) тиміана, 75 грм. ($17^1/_2$ зол.) краснаго перца, 175 грм. (41 зол.) чернаго перца, 25 грм. (7 зол.) гвоздики и 250 грм. (59 зол.) соли, все въ мельчайшемъ видѣ, — наконецъ, сокъ двухъ лимоновъ, разрѣзанныхъ пополамъ и выжатыхъ посредствомъ особой выжималки (имѣется въ продажѣ въ любомъ посудномъ магазинѣ).

Фаршъ, тщательно выдѣланный, неплотно набиваютъ въ свиные желудки, предварительно вывороченные и хорошенько очищенные, и на 3 часа, не меньше, помѣщаютъ въ котелъ, при 85—90°Ц. (68—72°Р). Температуру эту необходимо держать именно на этой высотѣ: и кипѣть

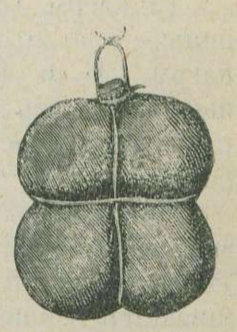
*) Приводимъ здѣсь французское названіе: „fromage de cochon,“ вмѣсто нѣмецкаго „прессованная головизна“.

нельзя давать, и ниже 85°Ц. (68°Р.) опускать не слѣдуетъ.

Колбасы сначала потонутъ, но затѣмъ всплывутъ; тогда надо ихъ прикалывать деревянной спицей.

Черезъ 3 часа вынимаютъ ихъ изъ котла и на 1 минуту погружаютъ въ холодную воду, а затѣмъ раскладываютъ на столѣ и покрываютъ пустой доской; черезъ 1/2 часа, слегка погружаютъ доску, а затѣмъ постепенно доливаютъ грузъ. Погружать нужно очень осторожно: рубашка, благодаря варкѣ, по выходѣ изъ котла распарена и очень непрочна; если она лопнетъ отъ перегрузки, то вытечетъ весь сокъ и пропадетъ весь вкусъ. Подъ прессомъ колбаса остается всю ночь, до утра.

Зимой она можетъ прямо изъ подъ пресса поступить въ продажу, но только для немедленнаго употребленія; если-же предстоитъ отправить ее куда-нибудь, или если заготовка происходитъ лѣтомъ, то обязательно придать ей прочность посредствомъ холоднаго копченія; при лѣтней заготовкѣ для употребленія на мѣстѣ, достаточно слегка прокоптить товаръ, но для экспорта требуется 2—3 сутокъ копченія.


Копченый свиной сыръ.

Колбасы, поступающія въ коптильню, перевязываютъ болѣе крѣпкой бечевой, чтобы предупредить прорываніе дряблой рубашки, шнуруютъ ихъ крестъ-на-крестъ и вѣшаютъ на коптильныя палки.

91. Свиной сыръ базарный (Markt-Presskopf).

Также изготовляется круглый годъ; служитъ для продовольствія простонародья, въ особенности-же рыбаковъ и матросовъ.

Приготовляется изъ свиныхъ головъ, но безъ щековины; въ дѣло идутъ, м. пр., морда, уши и лобъ. Части эти солятся 6 сутокъ цѣликомъ, вмѣстѣ съ костями; на 50 клгрм. (3 пуда 4 ф. 52 зол.) идетъ 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) соли и по 160 грм. (38 зол.) селитры и сахара; температура 12—15°Ц. (9 1/2—12°Р.).

Послѣ посолки, варятъ ихъ въ крутомъ кипяткѣ 1 1/4

часа, вынимаютъ кости, рѣжутъ мясо на кубики, величиной въ $^1/_2$ дюйма, ошпариваютъ послѣдніе кипяткомъ и прибавляютъ нѣкоторую долю топленаго шпика или остатковъ колбаснаго сала, чтобы придать фаршу болѣе гибкости.

Приправа—та-же, какъ и для № 90.

Набиваютъ послабѣе въ свиной желудокъ; варятъ 4—4$^1/_2$ часа; при 85°Ц. (68°Р.); студятъ, прессуютъ и т. д. такъ-же, какъ указано въ предъидущемъ номерѣ.

92. **Свиной сыръ гамбургскій** (Hamburger Presskopf).

15 клгрм. (36 ф. 60 зол.) свиной головизны безъ щековины—т. е. то-же мясо, которое идетъ и для № 92 - и 10 клгрм. (24 ф. 40 зол.) хвостца (свиныхъ ногъ—Eisbeine) выдерживаютъ въ сухой посолкѣ 8—10 дней, затѣмъ варятъ до мягкости, рѣжутъ на ровные кубики и ошпариваютъ.

Приправа: 200 грм. (47 зол.) соли, 175 грм. (41 зол.) молотаго перца, по 100 грм. (23$^1/_2$ зол.) краснаго перца и тмина, и по 15 грм. (3$^1/_2$ зол.) гвоздики и тиміана. Замѣшиваютъ основательно.

Набиваютъ неслишкомъ плотно въ свиные желудки или въ толстыя бычачьи кишки, варятъ 3 часа при 90° Ц. (72° Р.), при всплываніи прикалываютъ, и, по выходѣ изъ котла, обмываютъ холодной водой. Въ заключеніе кладутъ подъ прессъ; сначала—безъ груза, потомъ давленіе постепенно усиливаютъ и, наконецъ, доводятъ до крайней степени, которую способна выдержать оболочка, такъ какъ сортъ этотъ требуетъ очень сильной прессовки.

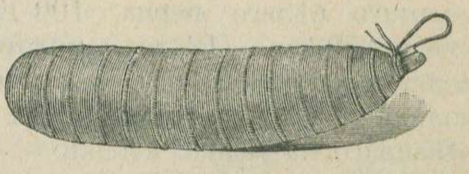
Послѣ достаточной прессовки и полнаго охлажденія, калбасу помѣщаютъ въ холодный дымъ, а затѣмъ пускаютъ въ продажу.

93. **Болонская колбаса** (Bologneser Wurst).

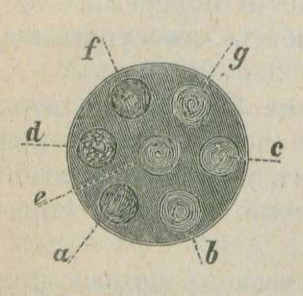
2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) свѣжей, сырой любовины изъ передняго окорока молодой хлѣбной свиньи, столько-же грудины, вареной и соленой, столько же сырой телятины отъ бедра и $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) чищенныхъ сарделей безъ костей, рубятъ совмѣстно, до возможной тон-

кости, и впускаютъ въ фаршъ 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) сырой, отборной свинины, насквозь проросшей саломъ и изрѣзанной на мелкіе кубики.

Приправа: 100 грм. (23½ зол.) соли, 75 грм. 17½ зол.) молотаго бѣлаго перца, 125 грм. (31 зол.) каперцевъ и 128 грм. (32 зол.) фисташекъ, предварительно чищенныхъ и ошпаренныхъ.


Болонская колбаса.

Послѣ тщательной замѣси приправы, впускаютъ въ фаршъ 7 свиныхъ языковъ, соленыхъ и вареныхъ; языки рѣжутъ на длиныя полоски и размѣщаютъ въ массѣ по возможности равномѣрно.



Начинка Болонской колбасы.

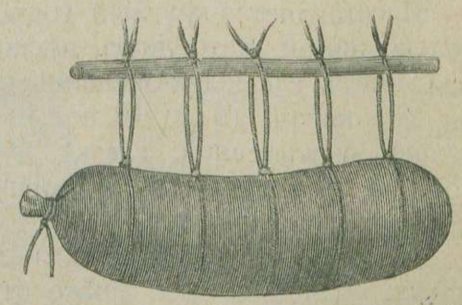
Набиваютъ въ толстыя бычачьи кишки, затягиваютъ концы, каждую колбасу зашиваютъ въ полотняную рубашку и шнуруютъ во всю длину.

Варятъ около 3 часовъ, при 90° Ц. (72° Р.), и студятъ сутки въ прохладномъ мѣстѣ.

94. **Мортадели** (Mortadellen).

Та-же болонская колбаса, но безъ языка; принадлежитъ къ самымъ изящнымъ (деликатеснымъ) сортамъ.

7½ клгрм. (18 ф. 30 зол.) телячьей и 10 клгрм. (24 ф. 40 зол.) свиной любовины лучшаго качества тщательно выжиливаютъ, держатъ 3 часа въ 150 грм. (35½ зол.) соли, затѣмъ отжимаютъ мясо, слегка обколачиваютъ его на стулѣ, прибавляютъ 50 грм. 12 зол.) селитры и рубятъ 2 часа до тонкости масла.


Мортадель.

Фаршъ этотъ помѣщаютъ въ кадушку и понемногу разбавляютъ 30-ю стаканами воды.

Приправа: 400 грм. (94 зол.) соли, 125 грм. (31 зол.) молотаго бѣлаго перца, 100 грм. (23½ зол.) сахарной пудры, 50 грм. (12 зол.) молотой гвоздики, 3 чайн. ложки мелкаго кардамона и 1 чайн. мелкаго краснаго перца. Дополняютъ фаршъ ½ клгрм. (1 ф. 21 зол.) шпика, разрѣзаннаго на мелкіе кубики.

Набиваютъ плотно въ чистыя, оскобленныя толстыя бычачьи кишки; при набивкѣ прикалываютъ начинку, чтобы выпустить воздухъ, но кожи не трогаютъ. Шнуруютъ натуго, крѣпкой веревкой, вдоль и поперекъ.

Чтобы дать дойти, вѣшаютъ колбасы въ сушильни, лѣтомъ — на одну ночь, зимой — на 2 — 3 сутки.

Обвяленную колбасу помѣщаютъ на 3 часа въ печь, сначала при очень слабомъ огнѣ, а черезъ часъ—при пламени отъ 4—5 тонкихъ полѣшкахъ твердой древесной породы. Готовность познается на ощупь: полною упругостью начинки.

Тогда помѣщаютъ колбасу на ½ часа въ котелъ, при 90° Ц. (72° Р.), отнюдь не давая кипѣть, такъ какъ, въ подобномъ случаѣ, колбаса можетъ лопнуть, а тогда начинка, лишась сока, высохнетъ до одеревенѣнія. По выходѣ изъ котла, студятъ ее 15 минутъ въ холодной водѣ, а окончательно даютъ остыть на воздухѣ.

Подается на закуску.

95. Ералашъ (Mosaik-Wurst.)

Изготовляется круглый годъ, но въ состояніи держаться только зимой, и то лишъ нѣсколько недѣль. Также принадлежитъ къ деликатеснымъ сортамъ.

2½ клгрм. (6 ф. 10 зол.) отборной говядины, тщательно выжиленной, слегка посаливаютъ и держатъ въ соли 3 часа; затѣмъ отжимаютъ, кладутъ на стулъ и колотятъ до мягкости.

5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) лучшей свинины, отъ лопатки, солятъ 2 часа, также отжимаютъ и, ½ часа послѣ говядины, проколачиваютъ на стулѣ. Затѣмъ, вся масса рубится 1½ часа, поступаетъ въ корыто и разбавляется 10 стаканами воды, лѣтомъ—холодной, зимой—теплова-

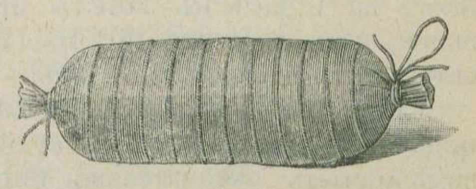
той. Разбавляютъ понемногу, очень осторожно, усиленно проминая фаршъ; здѣсь разбавка играетъ главную роль: недостаточно разжиженная масса не имѣетъ требуемой вязкости.

Если мясо очень хорошаго качества, то оно приметъ и значительно больше воды; поэтому данная пропорція только приблизительная.

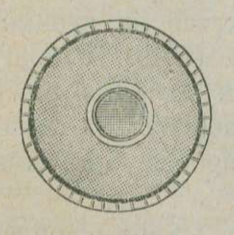
Когда почти вся вода впитается въ фаршъ, то остаткомъ разбавляютъ слѣдующую приправу: 100 грм. (23 1/2 зол.) соли, 25 грм. (7 зол.) селитры, 75 грм. (17 1/2 зол.) молотаго перца, по 1 чайн. ложкѣ мелкаго кардамона, гвоздики и мускатнаго цвѣта, и 25 грм. (7 зол.) цѣльныхъ, ошелушенныхъ и ошпаренныхъ фисташекъ.

Если прибавлено болѣе 10 стакановъ воды, то слѣдуетъ увеличить соотвѣтственно количество соли и перца въ приправѣ.

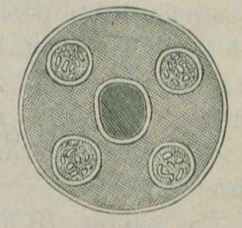
Начинку, тщательно замѣшанную, помѣщаютъ въ толстую бычачью кишку, а въ самую середку начинки помѣщаютъ свиной филей, предварительно посоленный и отваренный, ровно обрѣзанный съ краевъ и кругомъ обвернутый тонкими пластинками шпика; если одного филея не хватаетъ на всю длину колбасы, отъ конца до конца, то кладутъ второй филей надъ первымъ,—такъ какъ, при рѣзкѣ, середина колбасы обязательно и повсюду должна состоять изъ филея.



Ералашъ.



Филейная начинка.



Ералашная начинка.

Но настоящая ералашная начинка— нѣсколько сложнѣе: въ середину фарша впускается либо филей, либо крупный языкъ, а вокругъ послѣдняго располагаются 4 сырыя сосиски или сардельки.

Набиваютъ и затягиваютъ потуже; для выпуска лишняго воздуха прикалываютъ тонкой иголкой. Затѣмъ

аккуратно шнуруютъ во всю длину, равномѣрно располагая петли на розстояніи 1 дюйма другъ отъ друга.

Зимой, колбаса эта поступаетъ на одну ночь въ коптильню; лѣтомъ достаточно провѣтрить ее нѣсколько часовъ на воздухѣ. Подвѣшиваютъ на палкахъ; если колбаса очень длинна и тяжела, то вѣшаютъ не за конецъ, и привязываютъ ее въ 2—3 мѣстахъ къ палкѣ и коптятъ или обвяливаютъ въ горизонтальномъ положеніи.

Затѣмъ помѣщаютъ ее на 3—3½ часа въ печь; втеченіе перваго часа, въ очагѣ горятъ всего 3—4 тонкихъ полѣшка твердаго дерева,—въ данномъ случаѣ, дуба или березы, но безъ коры; черезъ часъ подкладываютъ еще пару полѣшекъ, чтобы усилить огонь на половину, а еще черезъ часъ удваиваютъ число полѣшекъ, и въ этой силѣ поддерживаютъ пылъ до конца. Когда оболочка колбасы обсохнетъ, то къ полѣшкамъ прибавляютъ немного стружекъ и опилковъ, дубовыхъ или березовыхъ.

Готовность познается по твердости начинки.

По выходѣ изъ печи, колбаса тотчасъ-же поступаетъ на 1 часъ въ котелъ, при температурѣ отнюдь не выше, но и не ниже 90° Ц. (72° Р.); кипѣть нельзя давать ни подъ какимъ видомъ.

Студятъ 10 минутъ въ холодной водѣ, затѣмъ обсушиваютъ, завертываютъ въ сухія тряпки, даютъ въ этомъ видѣ остыть окончательно, потомъ снимаютъ тряпки и шнуровку, обертываютъ колбасу въ листовое олово *) и пускаютъ въ продажу.

96. **Студенинная колбаса** (Sülzwurst).

20 клгрм. (1 п. 9 ф.) свиной головной шварты (кожи) развариваются до полной мягкости и рѣжутся на кубики; такъ-же точно поступаютъ съ 2½ клгрм. (6 ф. 10 зол.) свиного сердца; обѣ массы смѣшиваютъ и соединяютъ.

Приправа: соль, черный и красный перецъ и тминныя зерна—по вкусу; 3—4 растертые лавровые листья и 2 мелко изрубленныя луковицы.

Добавляютъ въ фаршъ 2½ клгрм. (6 ф. 10 зол.) топленаго сала или колбаснаго жира; усиленно размѣшиваютъ всю массу.

*) Stanniol; отъ латинскаго слова stannum—олово.

Набиваютъ въ толстыя бычачьи кишки; варятъ $2^1/_2$ ч. при 85—90° Ц. (68—72° Р.), студятъ въ холодной водѣ и — по усмотрѣнію—либо слегка коптятъ, либо пускаютъ прямо въ продажу, безъ копченія.

Подаютъ съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

VI ОТДѢЛЪ.

Другія издѣлія колбаснаго производства.

97. Гарнировка (Garniren der Fleischwaren).

Крайняя опрятность и безупречная чистота являются обязательною, насущною, безусловною необходимостью для колбаснаго дѣла вообще; но для магазина требуется вдобавокъ еще нѣчто: аппетитный видъ, являющійся лучшей приманкой покупателя, такъ какъ аппетитность съѣстныхъ припасовъ непосредственно дѣйствуетъ на воображеніе.

Аппетитность придается колбаснымъ издѣліямъ различнаго рода гарнировкой, какъ бы выдѣляющей главный предметъ и обращающей на него вниманіе публики.

Сырой фаршъ, топленое сало, шпикъ и т. п. предметы, выставляемые на окнахъ или на прилавкѣ, обыкновенно помѣщаютъ на блюдѣ или на тарелкѣ, и гарнируютъ вѣнкомъ изъ свѣжей, зеленой петрушки; иногда обкладываютъ ихъ гирляндами изъ сала, описанными въ № 107, и притомъ либо бѣлыми, природнаго цвѣта, либо красными; послѣднее достигается примѣсью небольшого количества раствора кошенили или японскаго лака (кармина) къ топленому свиному салу. Примѣси, вполнѣ безвредной, нужно очень немного.

На украшеніе паштетовъ, кабаньихъ головъ, свиного сыра и т. п. издѣлій идутъ грибы, цвѣтная капуста, маисъ, бобы въ стручкахъ, сливы, вишни, шалотки (мелкія луковки – Perlzwebeln), раковыя шейки (хвосты) и головки (панцырь съ клешнями), крупныя яйца, разрѣзаемыя кружками или продольными ленточками, звѣздочки изъ морковки и т. п.

Гарнитура должна состоять исключительно изъ съѣдобныхъ предметовъ, и притомъ обязательно изъ консервовъ. Заготовляютъ консервы всего проще такимъ образомъ: данные предметы, хорошенько промытые, основательно отвариваютъ и помѣщаютъ въ консервную банку,—стеклянную или каменную. Затѣмъ изготовляютъ отваръ изъ цѣльнаго перца, пимента, гвоздики, корицы, лавроваго листа и лимонной цедры въ хорошемъ винномъ (не древесномъ) уксусѣ, даютъ остыть и заливаютъ консервы, но не закупориваютъ ихъ; а на слѣдующій день замыкаютъ герметическія крышки банокъ; за неимѣніемъ консервныхъ банокъ, пользуются простыми, которыя приходится обвязывать пузыремъ.

Каменныя банки лучше сохраняютъ консервы отъ вліянія свѣта; стеклянныя-же удобнѣе тѣмъ, что можно свидѣтельствовать содержаніе, не открывая банокъ.

Болѣе подробныя наставленія для варки консервовъ вообще имѣются въ книгѣ Г-жи Молоховецъ «Подарокъ молодымъ хозяйкамъ».

98. **Ланспикъ** *) (Gallerte).

Элементарный способъ изготовленія ланспика заключается въ томъ, что 75 грм. ($17^1/_2$ зол.) бѣлаго желатина распускаютъ въ 8 стаканахъ кипятка, хорошенько сдобряютъ хорошимъ уксусомъ и, въ заключеніе, фильтруютъ черезъ фланелевый фильтровальный колпакъ или черезъ воронку съ пропускной бумагой.

Хорошій, вкусный ланспикъ, способный держаться очень долго, изготовляютъ слѣдующимъ образомъ: въ котелъ помѣщаютъ 8 ошпаренныхъ телячьихъ ногъ, 1 клгрм., (2 ф. 24 зол.) обрѣзковъ телятины, столько же свиной шварты, совершенно безъ сала, и бычачью ногу (Ochsenklaue), заливаютъ 16-ю бутылками воды, приправляютъ 2 лавровыми листами и достаточнымъ количествомъ соли, цѣльнаго перца, гвоздики, сельдерея, петрушковаго корня и порея,—и всей этой смѣси даютъ кипѣть до тѣхъ поръ, пока жидкости останется меньше половины (не больше

*) Заимствовано съ французскаго aspic,—чистое, прозрачное желэ, которымъ заливаютъ рыбу и нѣкоторыя колбасныя издѣлія.

15—16 стакановъ). Тогда цѣдятъ ее черезъ тонкую холстину и даютъ остыть; если на поверхности остывшаго ланспика образуется пленка изъ всплывшаго жира, то ее соскабливаютъ.

Когда ланспикъ этотъ понадобится въ дѣло, то берутъ сколько нужно, котелъ ставятъ на огонь и даютъ желэ разойтись. Тогда подливаютъ хорошую порцію виннаго уксуса и, пока желэ успѣетъ только нагрѣться, но еще далеко не кипитъ, впускаютъ въ него яичные бѣлки, сбитые въ пѣну, и мѣшаютъ до того момента, когда вся масса вскипитъ. Тогда снимаютъ котелокъ съ огня и даютъ массѣ остыть. Вслѣдствіе кипѣнія, бѣлки свернутся и при этомъ захватятъ всѣ постороннія вещества, находящіяся въ бульонѣ; теперь остается только пропустить жидкій, горячій бульонъ сквозь фильтровальный колпакъ или черезъ воронку съ фильтровочной бумагой, и въ результатѣ получится чистое, прозрачное, бѣлое желэ.

Бѣлковъ идетъ по 3 штуки на каждые 4 стакана желэ.

Чтобы окрасить ланспикъ въ красный цвѣтъ, примѣшиваютъ къ нему нѣсколько капель раствора кошенили.

99. **Англійскія сосиски** (Englische Röllchen).

$^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) свѣжей, проросшей саломъ, ошвартованной свинины, столько-же телячьей любовины и столько-же некопченаго шпика рубятъ вмѣстѣ, до тонкости; примѣшиваютъ $^1/_2$ клгрм. ($58^1/_2$ зол.) тертой булки. Приправа: 1 столовая ложка мелкой соли, столько же маіорана, растертаго съ тиміаномъ, мелко изрубленная цедра съ $^1/_2$ лимона и щепотка тертаго мускатнаго орѣха.

Массу скатываютъ въ формѣ сосисекъ, кладутъ на сковороду и жарятъ на маслѣ.

100. **Фрикадельки** *) (Frikandellen).

$7^1/_2$ клгрм. (18 ф. 30 зол.) фарша для сковородной колбасы, заготовленнаго по рецепту № 68, дополняютъ 250 грм. (59 зол.) мякиша булки, размоченнаго въ водѣ

*) Съ французскаго fricandeau—шпигованная телятина. Происходитъ отъ frire—пряжить (жарить на маслѣ); отсюда-же fricot—жаркое,

и выжатаго насухо, 3 яйцами и 5 грм. (1½ зол.) мускатнаго цвѣта. Изъ массы этой, хорошенько размѣшанной, образуются плоскія овальныя клецки, вѣсомъ въ 75 до 100 грм. (18 до 23½ зол.), смазываютъ яичнымъ сбоемъ и обваливаютъ въ тертомъ сухарѣ.

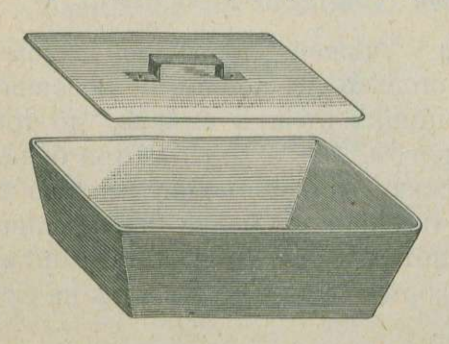
Фрикадельки, такимъ образомъ заготовленныя, помѣщаютъ, для продажи, на овальныхъ, съ фестончиками, вырѣзкахъ пергаментной бумаги, величиной съ клецку, и всю заготовку кладутъ симетрично на большое росписное блюдо; украшеніемъ служатъ мелкіе букетики зеленой петрушки.

Подаютъ ихъ жареными въ маслѣ.

101. Пряженица изъ свиной печенки (Composé von Schweinsleber).

Бываетъ двоякаго рода: печеная и вареная; масса—одинаковая, заготовка—разная.

I. 1½ клгрм. (3 ф. 63 зол.) свиной печенки и ¼ клгрм. (58½ зол.) шпика и чищенныхъ сарделей (анчоусовъ) безъ костей рубятъ до крайней тонкости; приправа: ⅓ чайной ложки чернаго перца, щепотка краснаго, столько-же толченой гвоздики, тертой цедры съ ½ лимона, 2 яйца и 50 грм. (12 зол.) тертыхъ сухарей; солятъ покрѣпче.



Форма для пряженицы.

Фаршъ этотъ помѣщаютъ въ форму для пуддинга, густо обмазанную масломъ, и ставятъ на 1¼ часа въ горячую духовую печь (духовку); затѣмъ вынимаютъ, спускаютъ на блюдо и даютъ остыть.

Для стола рѣжутъ острымъ ножемъ на тонкія пластинки и подаютъ на плоскомъ блюдѣ, въ перемежку съ небольшими кусками ланспика.

II. Для варки требуется жестяная форма, 10 дюймовъ длины, 5 ширины и 4 высоты *); книзу форма эта нѣ-

*) Размѣры эти, конечно, приблизительные; пользуются посудой, имѣющейся налицо.

сколько съуживается и снабжена крышкой, сидящей плотно и надежно, и возвышающейся на 1 дюймъ надъ краемъ формы.

Форму выкладываютъ тонкими пластинками шпика и помѣщаютъ въ нее тотъ-же фаршъ, который описанъ выше. Затѣмъ, обматываютъ форму крѣпкой бечевкой, завязываютъ потуже и погружаютъ на $1^3/_4$ въ крутой кипятокъ. По выходѣ изъ котла, становятъ форму прямо на дно, въ вертикальномъ положеніи, и даютъ остыть; потомъ развязываютъ веревку, снимаютъ крышку и спускаютъ застывшую массу на оловянный листъ, которымъ и обвертываютъ пряженицу.

Такую массу называютъ иногда Leberkäse — печеночнымъ сыромъ

102. Гастрономическій студень (Feinsülze).

$1^1/_2$—2 клгрм. (3 ф. 63 зол.—4 ф. 85 зол.) свиной шварты съ довольно густымъ слоемъ подкожнаго сала, 1 бычачью морду, 8 телячьихъ ножекъ, 2—3 свиныхъ и 1—$1^1/_2$ клгрм. (2 ф. 42 зол.—3 ф. 63 зол.) телятины развариваютъ до полной мягкости, вынимаютъ кости и рубятъ до тонкости.

Приправа: 4 стакана виннаго уксуса, 35 грм. $8^1/_2$ зол.) соли, 20 грм. ($4^2/_3$ зол.) молотаго чернаго перца, столько-же краснаго, 15 грм. ($3^1/_2$ зол) тмина, 3 грм. ($^2/_3$ зол.) кардамона и мелко изрубленная цедра съ 1 лимона.

Массу эту помѣщаютъ въ глиняный горшокъ съ крутымъ кипяткомъ и варятъ 2 минуты; затѣмъ перекладываютъ въ глиняную форму, длинную и узкую, какъ колбаса *); даютъ застыть окончательно,—на что требуется около сутокъ.

Подаютъ студень рѣзанными пластинками; ѣдятъ его съ уксусомъ, прованскимъ масломъ и лукомъ,—но также и съ провансальскимъ соусомъ.

---

*) Изъ-за формы студень этотъ называется также „заливной колбасой“.

103. Прессованный студень (Press-Sülze).

Отъ молодой хлѣбной свиньи англійской породы берется грудинная шварта (отъ брюха и шеи), со слоемъ подкожнаго сала не менѣе 1/2 дюйма толщины; шварту отвариваютъ до средней мягкости (какъ крѣпкое или полутвердое бульи̂).

Отдѣльно варятъ до полной мягкости: 4 ноги свиньи, полъ-головы и 1 щековину; вынимаютъ кости и рѣжутъ мясо на длинныя полосы. По желанію прибавляютъ нѣсколько языковъ, телячьихъ или свиныхъ.

Приправа состоитъ изъ 75—100 грм. (17 1/2—24 зол.) соли, 30—35 грм. (7—8 1/2 зол.) толченаго чернаго перца, 4 грм. (17 зол.) тминныхъ зеренъ и мелко изрубленной цедры съ 1 свѣжимъ лимономъ. Приправу смѣшиваютъ въ видѣ порошка.

Затѣмъ берутъ круглую посудину и выстилаютъ ее квадратными кусками чистаго холста; концы должны перевисать на 1/4 арш. съ каждой стороны.

На холстъ раскладываютъ сначала 1/2 вареной шварты, мясной стороной кверху. Нижній слой этотъ посыпаютъ равномѣрно приправой. Затѣмъ кладутъ первый слой мяса, и также посыпаютъ приправой; потомъ слѣдуетъ второй слой мяса, третій, четвертый и т. д., насколько его хватитъ, причемъ каждый слой посыпается отдѣльно. Въ заключеніе, покрываютъ самымъ верхнимъ слоемъ, состоящимъ изъ остальной шварты, на этотъ разъ укладываемой обратнымъ порядкомъ, т. е. мясной стороной книзу.

Теперь берутъ концы (углы) полотна и завязываютъ ихъ натуго, крестъ-на-крестъ (какъ для пуддинга); вынимаютъ массу изъ формы, подвѣшиваютъ за концы, погружаютъ въ котелъ съ крутымъ кипяткомъ и, держа узелъ на вѣсу, варятъ 1 часъ. По выходѣ изъ котла, помѣщаютъ узелъ между двумя досками, съ легкимъ грузомъ, и оставляютъ подъ прессомъ на сутки. Затѣмъ вынимаютъ изъ холста и помѣщаютъ на кругломъ блюдѣ; гарнируютъ—по вкусу.

Подаютъ съ пикантнымъ соусомъ (см. № 106).

104. Желейный паштетъ (Sülzpastete).

1—1$^{1}/_{2}$ клгрм. (2 ф. 42 зол.—3 ф. 63 зол.) брюшной шварты (нижней грудины) отъ хлѣбной свиньи, ея-же голову, 1$^{1}/_{2}$ клгрм. (2 ф. 42 зол.) телятины и 8—12 телячьихъ ногъ развариваютъ до мягкости, вынимаютъ кости и мельчатъ до полной тонкости. Фаршъ этотъ спускаютъ въ глиняный горшокъ и заливаютъ 4 стаканами хорошаго виннаго уксуса. Туда-же кладутъ слѣдующую приправу: соли—по вкусу, 20 грм. (4$^{2}/_{3}$ зол.) толченаго чернаго перца, 2—3 грм. ($^{1}/_{2}$—$^{2}/_{3}$ зол.) толченаго кардамона, 8—10 грм. (1$^{2}/_{3}$—2$^{1}/_{3}$ зол.) толченой гвоздики, 5—8 грм. (1$^{1}/_{4}$—1$^{3}/_{4}$ зол.) толченаго коріандра, столько-же тминныхъ зеренъ и мелко рубленную цедру съ 2 лимонами. Всю массу тщательно размѣшиваютъ и недолго варятъ въ помянутомъ горшкѣ.

Пока масса варится, заготовляютъ форму, отъ изящества которой зависитъ красивый видъ паштета.

Формы—обыкновенно жестяныя (хотя бываютъ и мѣдныя)—имѣются двоякаго вида съ гладкимъ и съ фигурчатымъ (т. е. съ выдавленными фигурами дномъ); въ первомъ случаѣ, формы эти называются «паштетными» (Pastetenform), во-второмъ—«пирожными» (Tortenform).

Дно паштетной формы выкладывается консервами (см. № 97): цвѣтной капустой, грибами, маисомъ, мелкими зелеными бобами, каперцами, шалотками, зелеными сливами, кислыми вишнями, корнишонами (мелкими огурчиками) и т. п. пикулями; раскладываютъ по возможности изящно.

Пирожную форму украшаютъ иначе: на дно кладутъ кругомъ рядъ тонкихъ лимонныхъ кружковъ (безъ зеренъ), середку занимаютъ пикулями, располагая ихъ въ видѣ звѣзды, по возможности пестрѣе, и все это осторожно заливаютъ краснымъ ланспикомъ (см. № 98); льютъ столовой ложкой, понемногу, чтобы не сдвинуть гарнитуры, и даютъ ланспику крѣпко застыть.

Подготовивъ формы, спускаютъ въ нихъ-же студень,—но не горячій, а уже настолько остывшій, что онъ только-только тепловатъ (иначе разойдется ланспикъ), и относятъ формы въ возможно прохладное помѣщеніе, гдѣ оставляютъ ихъ сутки.

На слѣдующій день вынимаютъ студень изъ формы, какъ мороженое: опускаютъ на 1/4 минуты въ крутой кипятокъ и быстро опрокидываютъ на фарфоровыя тарелки или на блюдо; снимать форму слѣдуетъ очень осторожно, захвативъ ее сразу съ двухъ концовъ.

Подаютъ съ сардельнымъ соусомъ (см. № 126).

105. Студень изъ головизны (Gesulzter Schweinskopf).

Голову молодой свиньи или 1/2 головы большой старой туши, пару свиныхъ и пару телячьихъ ногъ обмываютъ начисто, помѣщаютъ въ небольшой котелъ, подсыпаютъ требуемое (трудно опредѣлимое) количество сала. заливаютъ 4 — 8 стаканами воды и варятъ до мягкости; затѣмъ вынимаютъ мясо, вынимаютъ кости и рѣжутъ на мелкіе кусочки.

Въ бульонъ, оставшійся въ котлѣ, кладутъ: 2 рѣзанныя луковицы, 1 стаканъ уксуса, столько-же бѣлаго вина, 30 зеренъ чернаго перца, 10 краснаго, 10 гвоздичекъ, 2 лавровыхъ листа и немного тиміана; варятъ 1/2 часа, процѣживаютъ сквозь тряпку и снова вливаютъ отваръ въ котелъ.

Сюда-же помѣщаютъ изрѣзанное мясо, мелко рубленную цедру съ 1/2 лимона, 2—3 столовыхъ ложки искрошенныхъ каперцевъ, 5 — 6 маринованныхъ грибовъ, изрѣзанныхъ на мелкіе кусочки, и 3 соленыхъ огурца, рѣзанныхъ на тоненькія пластинки (всего удобнѣе—маринованныя корнишоны), и снова варятъ нѣсколько минутъ. Всю массу сливаютъ въ формы или въ глубокія фарфоровыя блюда и ставятъ на 1/2 сутокъ на ледъ или, по крайней мѣрѣ, въ очень холодное мѣсто; затѣмъ опрокидываютъ формы, вынимаютъ студень, рѣжутъ тонкими полосками, раскладываютъ на блюдѣ и подаютъ съ уксусомъ, масломъ и перцемъ.

106. Фаршированная свиная голова (Gefüllt r Schweinskopf).

Требуется хлѣбная, породистая свинья; обязательно молодая, ради короткихъ, стоячихъ ушей, — и не битая колотушкой, а зарѣзанная, на тотъ предметъ, чтобы кожа не была повреждена.

При ошпариванiи туши послѣ убоя необходимо слѣдить за тѣмъ, чтобы не употреблялся крутой кипятокъ, способный испортить головную кожу. Счищать щетину съ головы надо очень тщательно, чтобы ни одной щетинки не было замѣтно ни на ощупь, ни на глазъ.

Затѣмъ срѣзываютъ голову съ шеей, вплотную до плечъ, послѣ чего срѣзается вся кожа такимъ образомъ, чтобы на швартѣ осталось на $^1/_2$ дюйма сала. Снимаютъ кожу, начиная съ шеи, по направленiю къ рылу, дойдя до котораго отдѣляютъ отъ черепа нижнюю челюсть и дюйма 3 носового хряща; эти 2 части остаются при кожѣ, которую затѣмъ сшиваютъ такимъ образомъ, чтобы сохранить форму свиной головѣ. Въ концѣ шеи оставляютъ отверстiе въ $4^1/_2$—5 дюймовъ, для набивки фарша.

Составъ начинки: 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) соленой и вареной свинины, $^3/_4$ клгрм. (1 ф. 80 зол.) сырой свинины отъ передняго окорока, $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) сырой телятины отъ бедра, столько-же жирной сырой свинины и столько-же сырой, совершенно тощей говядины — рубятъ до крайней тонкости; если фаршъ окажется недостаточно вязкимъ, впускаютъ въ него 4 желтка.

Приправа: 30 грм. (7 зол.) соли, столько-же молотаго бѣлаго перца, 2 растертыя луковицы средней величины и 15 грм. ($3^1/_2$ зол.) фисташекъ, ошпаренныхъ и лущенныхъ.

Дополненiе: 6 соленыхъ и отваренныхъ свиныхъ языковъ или 1 бычачiй очищаютъ отъ кожи и хрящей, рѣжутъ на полоски, и равномѣрно впускаютъ въ фаршъ.

Массу набиваютъ въ голову черезъ нижнее отверстiе, до полноты, послѣ чего отверстiе зашиваютъ. Затѣмъ завертываютъ голову въ чистый холстъ и обвиваютъ его веревкой,—причемъ особенно важно, чтобы голова сохранила природную форму.

Въ этомъ видѣ погружаютъ голову на $2^1/_2$—3 часа въ котелъ, при 90°Ц. (72°Р.); затѣмъ, не снимая оболочку студятъ 20—30 минутъ въ свѣжей водѣ, на сутки помѣщаютъ на блюдо или на доску и даютъ окончательно остыть. Только послѣ этого можно снять перевязку и холстъ.

Голову, такимъ образомъ приготовленную, можно прямо подавать на столъ, — что и дѣлается въ домашнемъ оби-

ходѣ, — но для магазина необходимо гарнировать ее слѣдующимъ образомъ:

Сначала требуется «глазировать» голову; для этой цѣли относятъ ее въ холодное помѣщеніе и, помощью ложки, обливаютъ топленымъ, жидкимъ, но неслишкомъ горячимъ саломъ. Слой сала долженъ быть самый тоненькій; наводить его можно и плоскою малярною кистью. Когда слой этотъ остынетъ совершенно, то шприцуютъ его краснымъ и бѣлымъ саломъ, какъ кондитерскій пирогъ; для шприцованія служитъ «фунтикъ», т. е. конусообразный свертокъ вощеной бумаги, наполненный саломъ; верхъ загибается; въ концѣ воронки имѣется отверстіе, размѣромъ съ уколъ штопальной иглы; фунтикъ захватываютъ правой рукой и, вдавливая его, заставляютъ сало вытекать изъ конца *). Сало предварительно растирается до состоянія помады; красятъ его кошенилью или озелемъ. Фигуры и разводы исполняютъ по вкусу.

Можно сдѣлать и кондитерскую гарнитуру: фигуры выводятся изъ бѣлковъ, растертыхъ съ сахаромъ, вся голова посыпается цвѣтной сахарной пудрой и украшается сахарными-же, цвѣтными или серебристыми шариками (дражэ). Въ глазныя щели вставляются искусственные глаза, стеклянные или фарфоровые.

Фаршированная свиная голова.

Подается съ пикантнымъ соусомъ, для изготовленія котораго можно пользоваться однимъ изъ слѣдующихъ рецептовъ:

а) 2 крутыхъ желтка растираютъ съ прованскимъ масломъ, послѣ чего прибавляютъ послѣдовательно, не переставая тереть: 2 сырыхъ желтка 2 ложки бѣлаго вина, еще 2 ложки прованскаго масла, 1 ложку хорошей гор-

*) Вмѣсто фунтиковъ можно пользоваться жестяными „корнетами“ (съ французскаго cornet—рожокъ, по нѣмецки Spritsform); такіе корнеты, съ различными концами, даютъ красивые фестоны. Продаются по 20–30 коп. въ магазинѣ Цвернера (Спб., Невскій, въ зданіи Пассажа).

чицы, нѣсколько ложекъ (по вкусу) лимоннаго сока или эстрагоннаго уксуса, 1 щепотку англійской горчицы, 1 растертую луковицу и $^1/_2$ чайной ложки молотаго бѣлаго перца.

б) Размѣшиваютъ послѣдовательно: 1 маленькую чашку эстрагоннаго уксуса, 2 чайныхъ ложки мелко изрубленной петрушки, 2 шалотки, жареныя въ маслѣ и изрубленныя до тонкости, 15 грм. ($3^1/_2$ зол.) капарцевъ, столько-же маринованныхъ грибовъ, изрубленныхъ намелко, 30 грм. (7 зол.) горчицы, 50 грм. ($11^2/_3$ зол.) чищенныхъ и тонко изрубленныхъ анчоусовъ, сокъ изъ 1 лимона, 1 мелкая луковица, тонко растертая, 15 грм. ($3^1/_2$ зол.) сахарной пудры и 50 грм. ($11^2/_3$ зол.) лучшаго прованскаго масла (huile vierge).

Къ обоимъ соусамъ прибавляютъ, по желанію, по $^1/_4$—$^1/_2$ чайной ложки эссенціи Магги. Соусы эти всего лучше изготовляются при помощи спеціальнаго прибора, „*Чудо-Пахталки*», описанной въ I отдѣлѣ.

107 **Свиная голова фаршированная по англійски** (Gefüllter Schweinskopf nach englischer Art).

Заготовка — та-же, какъ и въ № 106, но начинка — иная.

Составъ фарша: $1^1/_2$ клгрм. (3 ф. 63 зол.) вареной любовины отъ хлѣбной свиньи, 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) вареной телятины изъ бедра, столько-же сырой, жирной свинины и 200 грм. (47 зол.) мытыхъ и очищенныхъ анчоусовъ -- рубятъ до крайней тонкости.

Приправа: 85 грм. (20 зол.) соли, 40 грм. ($9^1/_3$ зол.) толченаго перца, 1 грм. ($^1/_4$ зол.) кардамона и по 50 грм. (12 зол.) фисташекъ и кедровыхъ орѣшковъ, предварительно ошпаренныхъ и лущеныхъ, 3 шалотки, жареныя на маслѣ и намелко изрубленныя, наконецъ—3 сырыхъ бѣлка.

Прибавленіе: 2 вареныхъ языка, телячьихъ или свиныхъ (въ послѣднемъ случаѣ—предварительно соленыхъ) и 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) соленой и вареной передней свиной грудины—рѣжутъ на полоски и впускаютъ въ фаршъ.

Остальное—какъ въ предъидущемъ №.

108. **Свиная голова, начиненная колбасами** (Schweinskopf mit Wurstfüllung).

Требуетъ очень умѣлой и особо тщательной заготовки; причисляется къ банкетнымъ блюдамъ и исполняется чаще всего только по заказу.

Кожу снимаютъ, какъ указано въ № 108, т. е. вмѣстѣ съ подкожнымъ саломъ; свинья должна быть колотая, а не битая. Затѣмъ держатъ кожу 8—10 сутокъ въ разсолѣ и сшиваютъ ее (сшить можно и до посолки).

Начиняютъ фаршемъ, изготовленнымъ по рецепту № 93 или № 94 (для болонскихъ колбасъ или для мортаделей) или по № 73 (для сосисекъ). Въ фаршъ этотъ впускаютъ тонкія колбасики—ливерныя, кровяныя и т. п.—и, наполнивъ голову, хорошенько зашиваютъ впускное отверстіе и шнуруютъ голову по всѣмъ направленіямъ.

Опускаютъ на 2 часа въ котелъ, при 90° Ц. (72° Р.); осторожно вынимаютъ изъ котла (шварта, послѣ варки, становится очень дряблой), помѣщаютъ въ холодную воду до полнаго остуженія, затѣмъ прихватываютъ перевязку въ 3—4 мѣстахъ веревками и сушатъ въ горизонтальномъ положеніи. Въ заключеніе, коптятъ въ холодномъ дыму, стружками или опилками изъ твердой породы.

109. **Фаршированная кабанья голова** (Gefüllter Eberkopf).

Настоящая кабанья голова является предметомъ особой роскоши, который не вездѣ можно достать, даже за деньги; но роль вепря можетъ съ успѣхомъ исполнить черный боровъ хорошей породы и хлѣбной кормки.

Кожа заготовляется по рецепту № 106. Начинка—слѣдующая:

Составъ фарша: $1^1/_2$ клгрм. (3 ф. 63 зол.) вареной свиной любовины высшаго достоинства; $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) вареной телятины изъ бедра; столько-же сырого шпика или очень жирной свинины, насквозь проросшей саломъ; все мясо (безъ жира) жаренаго гуся, вѣсившаго въ сыромъ видѣ $7^1/_2$ до 9 фунтовъ—рубятъ до тонкости.

Добавленіе: 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) гусиной печенки, изрубленной натонко.

Приправа: 100 грм. 23 1/2 зол.) соли, 4 грм. (1 зол.) толченаго кардамона, 5 грм. (1 1/4 зол.) мускатнаго цвѣта, 2 грм. (1/2 зол.) тертыхъ можжевеловыхъ ягодъ и 100 грм. (23 1/2 зол.) трюфелей, заготовленныхъ по рецепту № 9 и изрѣзанныхъ на длинныя полоски.

Фаршъ додѣлываютъ, съ примѣсью 3 сырыхъ бѣлковъ, и начиняютъ, какъ указано въ № 106.

При варкѣ полезно не завязывать ушей въ холстъ, чтобы не сплющить ихъ, иначе онѣ не будутъ стоять.

Кабанья голова не глазируется; зато гарнируютъ ее съ особымъ шикомъ. Въ самый конецъ рыла вставляютъ либо лимонъ, либо букетъ изъ петрушки, либо цвѣты; съ обѣихъ сторонъ помѣщаютъ клыки (могущіе, конечно, служить не одинъ разъ); блюдо украшаютъ какъ можно изящнѣе: въ голову втыкаютъ иногда «наколки»—особаго рода длинныя булавки (вѣрнѣе—кинжальчики), на которыя нанизаны раки, крошечные жареные бутерброды (sandwich), консервы, плоды и пр.

110. Свиное филэ (Schweinfilet).

Филэ состоитъ изъ хребтоваго мяса и помѣщается между среднею или котлетною частью и заднимъ окорокомъ. Его приготовляютъ и продаютъ отдѣльно, въ качествѣ гастрономической закуски, отличающейся особою тонкостью и нѣжностью вкуса.

Для такой цѣли, филэ вырѣзываютъ начисто, — т. е. одно мясо, безъ сала. Солятъ его какъ полендвицу (см. № 138), въ томъ-же разсолѣ и въ той-же бочкѣ, но вынимаютъ на 1—2 сутокъ раньше, смотря по времени года. Провяливаютъ на воздухѣ, но въ темномъ помѣщеніи, всего лучше — ночью, такъ какъ отъ дѣйствія свѣта на мясѣ этомъ, крайне чувствительномъ, могутъ образоваться пятна. Въ заключеніе, коптятъ въ холодномъ дыму, 2—3 сутокъ, смотря по времени года.

111. Свиныя ножки (Eibeine).

Идетъ въ дѣло часть ноги отъ колѣна до копыта (послѣднее, конечно, отрѣзаютъ). Солятъ какъ ветчинную колбасу (№ 139), всего чаще—вмѣстѣ съ ней; зимой поль-

зуются разсоломъ, оставшимся отъ окороковъ или отъ ветчинной колбасы. Просолка продолжается 2—3 недѣли, смотря по величинѣ.

Подаютъ разваренными; посыпаютъ тертымъ сухаремъ.

112. Консервъ изъ бычачьей морды (Ochsenmaul-Salat).

Бычачьи морды, съ еще неснятой кожей, хорошенько обмываютъ щеткой въ холодной водѣ и кладутъ въ котелъ; наливаютъ лишь настолько воды, чтобы покрыть морды; прибавляютъ, сообразно съ количествомъ мяса, соли, нѣсколько луковицъ, лавроваго листа, сельдерея и порея, варятъ до полной готовности и даютъ остыть. Затѣмъ вынимаютъ кости и хрящи, разрѣзаютъ мясо на длинныя, тонкія полоски и кладутъ въ каменный горшокъ; приправляютъ бѣлымъ и краснымъ перцемъ, гвоздикой и нѣсколькими луковицами, рѣзанными на мелкіе кубики. Заливаютъ отварнымъ, стуженымъ уксусомъ настолько, чтобы вся масса была покрыта, хорошенько помѣшиваютъ, обвязываютъ пузыремъ и ставятъ въ холодное мѣсто.

Подаютъ съ прованскимъ масломъ.

113. Фаршированный каплунъ (Gefüllter Kapaun).

Для заготовки кожи каплуна или пулярки, срѣзываютъ сначала плюсны (лапы до подколѣнки) и голову, ощипываютъ перья и опаляютъ ихъ начисто. Затѣмъ, дѣлаютъ на желудкѣ продольный разрѣзъ и снимаютъ кожу, не трогая оставшихся частей ногъ—голеней или ляжекъ— и сшиваютъ кожу, оставивъ открытымъ лишь горло.

Все вынутое мясо, за исключеніемъ внутренностей, отвариваютъ до мягкости и рубятъ до тонкости. Фаршъ дополняютъ $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) вареной свинины и столько-же гусиной печенки, изрубленныхъ до тонкости (печень, впрочемъ, рубятъ нѣсколько грубѣе).

Приправа: соли по вкусу, 10 грм. ($2^1/_3$ зол.) толченаго бѣлаго перца и 100 грм. ($23^1/_3$ зол.) трюфелей, заготовленныхъ по рецепту № 9 и разрѣзанныхъ на длинныя полоски.

Начинку впускаютъ черезъ горловое отверстіе, которое затѣмъ зашиваютъ, заворачиваютъ птицу въ холстъ

и варятъ ½ часа въ крутомъ кипяткѣ. Студятъ 1 минуту въ холодной водѣ, даютъ остыть въ прохладномъ мѣстѣ, потомъ вынимаютъ изъ холста, кладутъ на блюдо и гарнируютъ, безъ глазировки.

На гарнитуру идутъ: красное и бѣлое сало изъ фунтиковъ, темное желэ (отваръ изъ телятины), звѣздочки изъ морковки и рѣпы, и маисъ.

Вмѣсто того, чтобы варить каплуна или пулярку, можно ихъ и поджарить на маслѣ.

114. Фаршированная индюшка (Gefüllte Truthenne).

Заготовка отличается отъ предъидущей (№ 113) только составомъ начинки: 2 клгрм. (4 ф. 25 зол.) вареной свинины, 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) вареной телятины и 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) сырой гусиной печенки—превращаютъ въ тончайшій фаршъ; приправа: 65 грм. (15¼ зол.) соли, 15 грм. (3½ зол.) молотаго бѣлаго перца, 125—250 грм. трюфелей полосками. Въ фаршъ спускаютъ 6 свѣжихъ желтковъ, ради вязкости, и размѣшиваютъ, усиленно проминая, до состоянія тѣста. Варятъ ¾ часа; или жарятъ.

Гарнируютъ какъ кабанью голову (№ 109)).

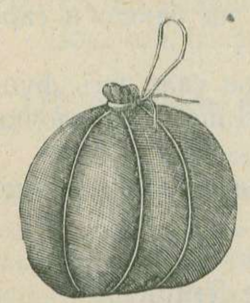
115. Гарнированная няня (Delicatess-Aufschnitt).

5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) выжиленной свиной любовины лучшаго сорта покрываютъ 80 грм. (18⅔ зол.) соли; держатъ въ ней 3 часа; затѣмъ сильно отжимаютъ, проколачиваютъ на стулѣ, рубятъ до тонкости, разбавляютъ 6 стаканами воды (лѣтомъ холодной, зимой тепловатой); при разбавкѣ замѣшиваютъ въ фаршъ 50 грм. (11⅔ зол.) пшеничной муки, сбитой съ 2 бѣлками.

Добавляютъ: 2½ клгрм. (6 ф. 10 зол.) телячьей любовины и столько-же соленаго свиного филея,—и то, и другое нарѣзанное ровными кубиками.

Приправа: 100 грм. (23½ зол.) соли, 80 грм. (18⅔ зол.) молотаго бѣлаго перца, 1 щепотку базилики, на 1 чайную ложку мелкаго кардамона, гвоздики и мускатнаго цвѣта, 3 столовыя ложки лучшаго ямайскаго рома и, необязательно, по 2—3 капли эссенціи Магги на каждый фунтъ фарша. Мѣшаютъ возможно тщательнѣе.

Набиваютъ въ большіе свиные пузыри или небольшіе бычачьи; варятъ при 90°Ц. (72°Р.) 4½—5½ часовъ, смотря по величинѣ пузыря, ополаскиваютъ холодной водой и кладутъ подъ прессъ, сначала безъ груза, а тамъ постепенно усиливая давленіе.


Няня.

Когда няня окончательно остынетъ, кладутъ ее на блюдо и гарнируютъ шприцъ - глазурью, какъ кондитерскій пирогъ. Для отсылки не глазируютъ, а обвертываютъ листовымъ оловомъ.

Держится довольно долго, особенно въ зимнее время. Подается на закуску и считается очень лакомымъ блюдомъ.

116. **Мясной паштетъ** (Fleischpastete).

Составъ фарша: 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) сырой любовины отъ молодой хлѣбной свиньи, столько-же сырой телятины, 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) самой жирной сырой свинины, столько-же хорошей сырой говядины и ½ клгрм. (1 ф. 21 зол.) чищенныхъ анчоусовъ лучшаго сорта. Рубятъ до крайней тонкости, начиная съ твердаго мяса и затѣмъ, по измельченіи его, прибавляя мягкое (жирное) мясо.

Приправа: 150 грм. (35½ зол.) соли, 100 грм. (23½ зол.) капарцевъ, 50 грм. (12 зол.) молотаго бѣлаго перца, по 1 грм. (¼ зол.) кардамона и мускатнаго цвѣта, сокъ 1 лимона, 6 желтковъ и немного тертаго сухаря. Всю массу разминаютъ и размѣшиваютъ до состоянія крутого тѣста, спускаютъ въ форму — жестяную или глиняную — густо смазанную масломъ, поверхъ паштета накладываютъ густой слой масла и посыпаютъ сухаремъ, ставятъ въ печь и, при печеніи, неоднократно поливаютъ масломъ и посыпаютъ сухаремъ *).

Готовому паштету даютъ остыть, вынимаютъ его изъ формы, кладутъ на блюдо, украшаютъ какъ свиную голову (№ 106) и обкладываютъ зеленой петрушкой.

*) Вмѣсто сухаря можно пользоваться манной.

117. Ливерный паштетъ (Leberpastete).

5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) свѣжей свиной печенки и столько-же любовины отъ лопатки — рубятъ до тонкости; ради вязкости, прибавляютъ сбой изъ 100 грм. ($23^1/_2$ зол.) пшеничной муки и 6 яицъ.

Приправа: 125 грм. (31 зол.) соли, 90 грм. (21 зол.) молотаго бѣлаго перца, 50 грм. ($11^2/_3$ зол.) мелко изрубленнаго лука, 20 грм. ($4^2/_3$ зол.) мелко изрубленнаго корня петрушки, сокъ $^1/_2$ лимона и по 1 чайной ложкѣ тиміана, гвоздики и мускатнаго цвѣта.

Форму или кастрюлю густо смазываютъ топленнымъ саломъ; помимо этого, дно выкладывается квадратно расположенными, тонкими полосками шпика; впускаютъ фаршъ, накладываютъ сверху побольше топленаго сала и ставятъ на 2 часа въ жаркую печь или на каленую плиту.

Для продажи полезно дѣлать нѣсколько мелкихъ паштетовъ, въ небольшихъ формахъ или кастрюлькахъ.

По сходѣ съ огня, ставятъ кастрюльку въ прохладное мѣсто, на цѣлую ночь; утромъ слегка подогрѣваютъ, чтобы паштетъ легко выходилъ, спускаютъ на оловянный листъ, которымъ и завертываютъ его.

Очень вкусное блюдо, охотно покупаемое гастрономами.

118. Итальянскій ливерный паштетъ (Italienische Fleischpastete mit Gänseleber).

Свиную печенку, вѣсомъ въ $1^1/_2$ клгрм. (3 ф. 63 зол.), заготовленную по рецепту № 47, $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) жирной сырой свинины и столько же нежирной — рубятъ вмѣстѣ до крайней тонкости; приправляютъ 50 грм. ($11^2/_3$ з.) соли, 15 грм. ($3^1/_2$ зол.) молотаго бѣлаго перца и 6 сырыми желтками, и всю смѣсь проминаютъ до состоянія тѣста.

Дополненіе: $1^1/_2$ клгрм. (3 ф. 63 зол.) хорошей, плотной гусиной печенки, рѣзанной на широкіе пласты, и 100 грм. ($23^1/_2$ зол.) трюфелей, въ длинныхъ полоскахъ.

Форма—жестяная, въ 7 дюймовъ длины, 5 ширины и $3^1/_2$ вышины. Густо смазываютъ эту форму топленымъ

свинымъ саломъ, выстилаютъ тонкимъ слоемъ фарша, поверхъ кладутъ слой гусиной печенки и слой этотъ посыпаютъ трюфелями; затѣмъ слѣдуетъ слой фарша, на него—печенка, на печенку—трюфели, и т. д. почти до верха; самый верхній слой (корка) долженъ состоять—какъ и нижній—изъ фарша.

Форму ставятъ въ печь, какъ обыкновенный пирогъ; вынимаютъ тогда, когда тоненькая деревянная спица, воткнутая въ паштетъ, выйдетъ чистой и сухой.

По вынутіи изъ печи, паштетъ заливаютъ топленымъ саломъ до самаго края,—требуется на это нѣсколько болѣе 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.); затѣмъ ставятъ на сутки въ холодное помѣщеніе, чтобы дать застыть. Потомъ погружаютъ на 3—4 секунды въ крутой кипятокъ и быстро опрокидываютъ форму на чистую доску, послѣ чего осторожно снимаютъ ее съ паштета. Черезъ нѣсколько часовъ украшаютъ паштетъ гирляндами изъ бѣлаго и цвѣтного сала.

119. Итальянскій мясной сыръ (Italienischer Fleischkäse).

2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) свиной печенки и 1/2 клгрм. (1 ф. 21 зол.) свинины мельчатъ вмѣстѣ до тонкости; прибавляютъ 1/2 клгрм. (1 ф. 21 зол.) гусиной печенки и продолжаютъ рубить до состоянія тѣста.

Приправа: 65 грм. (15 зол.) соли, 15 грм. (1 1/2 зол.) молотаго бѣлаго перца, 1 грм. (1/4 зол.) кардамона, 2 грм. (1/2 зол.) мускатнаго цвѣта и 4 сырыхъ желтка.

Форма—жестяная; длина—10 дюймовъ, ширина—5 дюймовъ; густо смазываютъ чистымъ свинымъ саломъ; дно выкладываютъ 2 тонкими, но широкими полосами жирной сырой свинины; на нихъ накладывается слой фарша, въ 2 1/2 дюйма; затѣмъ еще 2 полосы, а на нихъ—остатокъ фарша.

Форму эту, не закрытую, ставятъ въ хорошо нагрѣтую печь, но не на подъ, а на черепицу; пекутъ до тѣхъ поръ, пока деревянная спица, воткнутая въ паштетъ, не выйдетъ совершенно сухой. Тогда вынимаютъ форму изъ печи, тотчасъ-же заливаютъ топленымъ свинымъ саломъ до тѣхъ поръ, пока оно, пропитавъ паштетъ насквозь, не

покроетъ его совершенно. Послѣ этого паштетъ выносятъ въ прохладное мѣсто, на сутки.

Чтобы вынуть застывшій паштетъ изъ формы, погружаютъ послѣднюю на нѣсколько секундъ въ кипятокъ, и затѣмъ опрокидываютъ на чистое блюдо. Гарнируютъ гирляндами изъ сала.

120. Ливерный паштетъ въ горшечкахъ (Gänseleberpastete in Terrinen).

Гусиную печенку, либо совершенно свѣжую (парную), либо вымоченную въ водѣ, вѣсомъ въ 1—1½ клгрм. (2½ до 3 ф.), рѣжутъ на тонкіе кружки, по размѣру даннаго горшечка, и шпигуютъ ихъ 125 грм. (31 зол.) трюфелей.

Обрѣзки печенки и 250 грм. (60 зол.) хорошей свиной любовины размалываютъ до тонкости гладкаго тѣста; приправа: 20 грм. (4⅔ зол.) соли, немного толченаго перца и мускатнаго цвѣта.

Внутренность горшечка сначала покрываютъ тонкимъ слоемъ свиного сала (стѣнки и дно холодной посуды обливаютъ топленымъ саломъ); затѣмъ кладутъ на самый низъ слой фарша, на него слой печенки, потомъ опять фаршъ, тамъ снова печенку, и т. д. до верху; крайній верхній слой (какъ и нижній) долженъ состоять изъ фарша.

Наполнивъ посудину, плотно замыкаютъ ее крышкой и помѣщаютъ въ «водяную баню»: горшечекъ поступаетъ въ котелъ съ крутымъ кипяткомъ, но погружаться въ послѣдній долженъ только до половины, такъ чтобы верхняя часть, съ крышкой, не была покрыта водой. Достигается это либо подвѣшиваніемъ горшка, либо подстилкой подъ него достаточнаго количества сѣна; для той-же цѣли имѣются и спеціальные котлы, съ подвѣснымъ металлическимъ рѣшетомъ, опускаемымъ на произвольную глубину. Варка продолжается 2½—3 часа.

По выходѣ изъ котла, даютъ горшечку совершенно остыть въ замкнутомъ видѣ; потомъ снимаютъ крышку, чтобы залить паштетъ слоемъ бѣлаго свиного сала—самаго лучшаго, почечнаго; въ заключеніе, снова закрываютъ посуду, насколько возможно герметично, и плотно

обклеиваютъ этикеткой «шейку», т. е. то мѣсто, гдѣ крышка сходится съ горшкомъ.

При герметической закупоркѣ, паштетъ можетъ держаться годами.

Рецептовъ для изготовленія подобныхъ паштетовъ имѣется множество; всѣ они, до извѣстной степени, варіанты основнаго рецепта, приведеннаго Эпнеромъ. Наиболѣе извѣстенъ «Страсбургскій пирогъ», для котораго имѣется болѣе сотни рецептовъ; но у лучшихъ мастеровъ, составъ фарша и приправы почти всегда держатся въ секретѣ и передаются лишь по наслѣдству. Такъ напр. въ фаршъ, помимо свинины и гусиной печенки, берутся шпикъ, мозги, яйца и т. д.; вмѣсто трюфелей или одновременно съ ними берутъ шампиньоны и раковыя шейки; въ приправу идутъ различнаго рода пряности. Вмѣсто печенки пользуются мясомъ куропатокъ, бекасовъ, вальдшнеповъ, а иногда и глухарей, тетеревовъ, рябчиковъ, драхвы, козули и иной дичины. Наконецъ, не одинъ Страсбургъ славится спеціальностью изготовленія паштетовъ: не меньшей славой пользуются нѣкоторые французскіе города—Nîmes, Nérac и др.

Въ кулинарной литературѣ имѣется особый отдѣлъ, посвященный паштетамъ.

121. **Гусиная грудинка** (Gänsebrust, Spickgans).

Грудинки крупныхъ, жирныхъ, хорошо откормленныхъ гусей осторожно освобождаютъ отъ костей, промываютъ холодной водой, основательно затираютъ смѣсью соли, селитры и сахарной пудры, плотно упаковываютъ въ безупречно чистые боченки и герметично закупориваютъ послѣдніе. На 50 клгрм. (3 пуда 2 зол.) мяса идетъ: $3^1/_2$ клгрм. (8 ф. 52 зол.) соли, 125 грм. (31 зол.) селитры и 250 грм. (60 зол.) сахара; всѣ эти ингредіенты должны быть перемѣшаны какъ можно равномѣрнѣе.

Боченки помѣщаются въ солильню, при температурѣ 15° Ц. (12° Р.), и ежедневно переворачиваются по 2 раза. По истеченіи 2 недѣль, мясо вынимаютъ и прополаскиваютъ; затѣмъ даютъ ему стечь, зашиваютъ каждую грудинку чистыми суровыми нитками, обертываютъ тонкой

сѣрой бумагой и коптятъ дней 8 въ холодномъ дыму; наконецъ, снимаютъ бумагу и пускаютъ грудины въ продажу безъ гарнитуры.

На выставку идетъ болѣе изящный препаратъ: Померанскій полотокъ (Pommersche Flickgans), состоящій изъ двухъ соленыхъ грудинокъ; ихъ, по выходѣ изъ разсола, обтираютъ насухо, посыпаютъ бѣлымъ перцемъ. складываютъ попарно и обтягиваютъ гусиной кожей, предварительно посоленной; кожу сшиваютъ суровыми нитками. Полотки коптятъ 3—4 сутокъ въ холодномъ дыму, и въ заключеніе украшаютъ шприцованнымъ саломъ, бѣлымъ и краснымъ.

Мелкую грудинку не солятъ и не коптятъ, а развариваютъ вмѣстѣ съ костями, съ прибавкой бѣлаго желатина; приправляютъ солью, перцемъ и пряностями, по вкусу, и нѣсколькими каплями эстрагоннаго уксуса. Получается излюбленная закуска: кислая грудинка (Gänseweiss-Sauer).

Упаковываютъ въ маленькіе боченки, содержащіе около 5 клгрм. ($12^1/_4$ фунтовъ).

122. **Гусиные окорока** (Gänsekeulen).

Поступаютъ съ ними такъ-же, какъ съ грудинкой; но посолка длится всего 8 — 10 дней; въ бумагѣ коптятъ 4—5 дней, а безъ бумаги—3 дня.

Продаютъ ихъ и не копчеными, а только солеными; но если спросъ на оба предмета недостаточенъ, то ихъ разваривают съ желатиномъ, какъ мелкія грудинки, причемъ, до варки, нашпиговываютъ на каждый окорочекъ 5—6 цѣльныхъ гвоздичекъ.

123. **Копченый гусь** (Gänsepökelfleisch).

Собственно — не гусь, а гусятина: сюда идутъ всѣ остальныя части гуся, кромѣ грудинки и окороковъ. Солятъ и коптятъ ихъ совершенно такъ-же, какъ грудину (№ 121) и, для экспорта, помѣщаютъ въ бочки, содержащія 50 клгрм. (около 3 пудовъ). Въ соленомъ видѣ, гусятина держится отлично.

За неимѣніемъ сбыта, гусятину варятъ такъ-же, какъ

грудину или окорока, т. е. съ желатиномъ, эстрагономъ, солью, перцемъ и пряностями. Разварная кислая гусятина подается съ капустой и, въ нѣмецкихъ, польскихъ и еврейскихъ кругахъ, всегда находитъ сбытъ.

124. Паштетъ изъ языковъ (Zungenpastete).

Языки идутъ свиные, телячьи и бараньи; ихъ варятъ въ соленой водѣ, до мягкости, снимаютъ кожу и рубятъ на мелкіе кусочки.

Приправа: рубленный шпикъ, соль, сахарная пудра, мелкій изюмъ, рубленный миндаль, толченый перецъ, тертая корица, лимонная цедра,—всего по вкусу и по немногу.

Форма выстилается слоенымъ тѣстомъ.

Подаютъ съ сабаіономъ, состоящимъ изъ вина, сливочнаго масла, желтковъ и сахара,—по вкусу.

125. Колбасный паштетъ (Wurstpastete).

Оригинальная, изящная и очень смачная закуска, особенно пригодная для ресторановъ и буфетовъ.

Фаршъ, рубленный возможно мелко, состоитъ изъ $1^1/_2$ клгрм. (3 ф. 63 зол.) свиной любовины лучшаго сорта, столько-же грудины и $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) телятины. Приправа: 75 грм. ($17^1/_2$ зол.) мелкой соли, 15 грм. ($3^1/_2$ зол.) мелкаго перца, щепотка кардамона, немного лимонной цедры, 2 сырыхъ желтка, 1 чашка свѣжей воды. Размѣшиваютъ 5 минутъ; набиваютъ въ тоненькія бараньи кишки; перевязываютъ на сосиски, длиной въ $2^1/_2$ дюйма, обвяливаютъ на воздухѣ цѣлыя сутки.

Сосиски эти, каждая отдѣльно, завертываются въ слоеное тѣсто и запекаются въ «мундирѣ». Подаются и горячими, и холодными.

126. Мозаика (Mosaik).

Образуетъ очень сложную, крайне эффектную массу, совершенно неизвѣстную нашимъ мастерамъ (въ продажѣ, по крайней мѣрѣ, не встрѣчается нигдѣ), а между тѣмъ

заслуживающую особаго вниманія; годится преимущественно для ресторановъ и буфетовъ.

Составъ фарша, рубленнаго до крайней тонкости: 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) жирной и 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) любовинной свинины высшаго качества, 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) телятины изъ бедра, 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) бараньей и столько же бычачьей любовины, столько-же соленой свиной грудинки и $^1/_2$ клгрм. (1 ф, 21 зол.) чищенныхъ анчоусовъ лучшаго сорта. Рубятъ сначала мясо, а затѣмъ прибавляютъ анчоусы.

Приправа: 50 грм. ($11^2/_3$ зол.) фисташекъ, шпаренныхъ и лущеныхъ; 125 грм. (31 зол.) соли; 30 грм. (7 зол.) молотаго бѣлаго перца; по 2 грм. ($^1/_2$ зол.) кардамона и мускатнаго цвѣта; 3 луковицы средней величины, растертыя въ помаду; 6 свѣжихъ желтковъ. Основательно проминаютъ массу.

Фаршъ служитъ, такъ сказать, цементомъ, связывающимъ отдѣльные предметы, изъ которыхъ состоитъ мозаика; въ составъ мозаики входятъ:

1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) свиной передней (шейной) грудины, соленой, вареной и рѣзанной на длинныя полоски; 1 длинная полоса буженины (вареной свинины), толщиной въ $1^1/_2$ дюйма; $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) гамбургской копченой солонины (см. №№ 147 и 148), въ дюймовыхъ полоскахъ; 6 свиныхъ и 1 бычачій языкъ, соленые, вареные и рѣзанные на длинныя полоски; 4 тонкія (въ 2 дюйма) копченыя колбасы: цервелатная (№ 22), кровяная (№ 31), поваренная (№ 11) и ливерная изъ гусиной печенки (№ 61); со всѣхъ 4 колбасъ сняты сорочки (кишка).

Въ заключеніе прибавляется еще, по мѣрѣ наличности, жареная дичина: козуля, олень, заяцъ и др.; дичь также нарѣзывается полосами.

Для набивки служитъ коровій пузырь самаго крупнаго размѣра (коровьи пузыри, вообще, крупнѣе бычачьихъ). Въ пузырь этотъ, тщательно очищенный, впускаютъ сначала фаршъ; потомъ слѣдуетъ слой колбасъ и мясныхъ полосъ, расположенныхъ параллельно; промежутки заполняются фаршемъ. На этотъ второй слой раскладываютъ еще слой фарша, а затѣмъ—слой полосъ и колбасъ, расположенныхъ возможно пестрѣе. Въ заключеніе впускаютъ

остатокъ фарша; затягиваютъ конецъ, обвертываютъ пузырь холстомъ, крѣпко шнуруютъ, варятъ $1^1/_2$ часа въ кипяткѣ, студятъ 10 минутъ въ холодной водѣ и кладутъ на сутки въ холодное мѣсто.

Затѣмъ, снимаютъ шнуровку и холстъ, глазируютъ топленымъ саломъ и гарнируютъ гирляндами и фестонами.

Подаютъ съ пикантнымъ соусомъ слѣдующаго состава: 125 грм. (31 зол.) измельченныхъ анчоусовъ, 50 грм. (12 зол.) хорошей сарептской горчицы, 4 крутыхъ, растертыхъ желтка, 1 растертая луковица средняго размѣра, цедра съ 1 лимона, 1 чайная ложка сахара, 1 стаканъ эстрагоннаго уксуса и 2 столов. ложки прованскаго масла,— смѣшать и протереть сквозь мелкій дурхшлагъ.

127. Фаршированный поросенокъ (Gefülltes Spanferkel *).

Требуется парной поросенокъ, 3 — 4 недѣльнаго возраста; тушу шпарятъ неслишкомъ крутымъ кипяткомъ и счищаютъ какъ можно осторожнѣе, чтобы нигдѣ не повредить кожи. Пушокъ спаливаютъ спиртомъ.

Затѣмъ потрошатъ тушу, сдѣлавъ неполный надрѣзъ; потомъ вынимаютъ поосторожнѣе позвоночный столбъ, предварительно отдѣливъ его отъ реберъ, весь черепъ и глаза; послѣ чего шкурка поступаетъ въ разсолъ и остается въ немъ, пока заготовляютъ начинку.

Составъ фарша: 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) свиной любовины и столько-же телятины рубятъ до средней тонкости; прибавляютъ $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) жирной свинины, 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) жирной, бѣлой, плотной гусиной печенки и нѣсколько шалотокъ, поджаренныхъ на маслѣ; фаршъ додѣлываютъ до полной тонкости.

Приправа: 250 грм. ($58^2/_3$ зол.) маринованныхъ трюфелей, рѣзанныхъ полосками (см. № 9), 100 грм. ($23^1/_2$ з.) соли и 50 грм. (12 зол.) молотаго бѣлаго перца; проминаютъ массу съ 6 желтками и набиваютъ въ кожу поросенка.

Набивать нужно такъ, чтобы поросенокъ сохранилъ

---

*) Отъ spänen — кормить грудью; Spanferkel — грудной поросенокъ. У французовъ, какъ и у насъ, такіе поросята называются „молочными“(cochon de lait).

свою форму, а не походилъ на мѣшокъ,—слѣдовательно, неслишкомъ туго; потомъ зашиваютъ впускное отверстіе и помѣщаютъ поросенка на противень. Ставятъ его не прямо на желѣзо, а на щепки, брюхомъ книзу; переднія ноги вытягиваютъ впередъ, заднія загибаются подъ окорока; словомъ, поросенокъ какъ бы сидитъ сфинксомъ.

Жарятъ около 2 часовъ, причемъ, до жаренія, покрываютъ спину слоемъ шпика, чтобы кожа румянилась неслишкомъ быстро.

Жареный поросенокъ снимаютъ съ противня и пересаживаютъ въ томъ-же положеніи на блюдо. Тутъ гарнируютъ его гирляндами, фестонами, дражэ, петрушкой и пр.

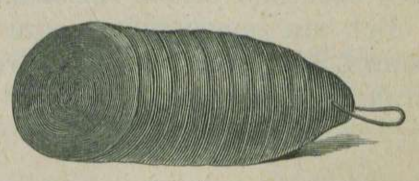
128. Фаршированная телячья грудина (Gefüllte Kalbsbrust).

Изъ мясистой грудины молочнаго, хорошо отпоеннаго теленка вынимаютъ ребра и дѣлаютъ продольный надрѣзъ, отъ верхняго, тонкаго конца до того мѣста, гдѣ были вырѣзаны котлеты; погружаютъ на сутки въ хорошій разсолъ, даютъ стечь и обтираютъ тряпкой снаружи и снутри.

Въ грудину, такимъ образомъ приготовленную, впускаютъ по-немногу фаршъ для мортаделей (№ 93), потомъ зашиваютъ надрѣзъ, обвязываютъ шпаренными бечевками и варятъ 1½—2 часа, смотря по величинѣ. Когда остынетъ, удаляютъ веревки и ножки, и вынимаютъ грудную кость.

129. Телячій рулетъ (Kalbsroulade).

Требуется крупная, мясистая грудина. Ребра и грудныя кости удаляютъ; мясо расколачиваютъ на стулѣ обухомъ, по равномѣрной толщинѣ; обрубаютъ грудину на продолговатый квадратъ и кладутъ на сутки въ хорошій разсолъ.


Телячій рулетъ.

Составъ фарша: 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) телячей любовины и столько же свиной, рубятъ до тонкости: 50 грм. (12 зол.) соли, щепотка селитры и 1 чайная ложка сахара. Добавленіе: 1 растертая щепотка 100 грм. (23½ зол.)

чищенныхъ, мелкорубленныхъ анчоусовъ, 10 грм. ($2^1/_3$ зол.) молотаго бѣлаго перца и $^1/_4$ мускатнаго орѣха. Рубятъ, мѣшаютъ и промываютъ до состоянія гладкаго тѣста.

Грудину вынимаютъ изъ разсола, даютъ ей стечь, обсушиваютъ тряпкой, и набиваютъ фаршемъ, сколько войдетъ; затѣмъ сшиваютъ одинъ конецъ и продольные (длинные) края; докладываютъ остатокъ фарша и зашиваютъ другой конецъ. Получается круглая, плотная рулетка, которую обкладываютъ тонкими пластами шпика и впускаютъ въ подходящій кусокъ синюхи или рожка (части слѣпой кишки быка); послѣ чего концы затягиваются.

Въ этомъ видѣ рулетъ погружаютъ на нѣсколько минутъ въ крутой кипятокъ, причемъ прикалываютъ ее въ нѣсколькихъ мѣстахъ, чтобы выпустить воздухъ; потомъ вѣшаютъ въ очень тепломъ мѣстѣ, почаще протирая теплой водой, пока кишка не приметъ рѣзко-краснаго цвѣта. Тогда кутаютъ рулетъ въ холстъ и варятъ ее какъ мозаику (№ 126).

130. Говяжій фаршъ (Gehacktes Rindfleisch).

Часто покупается для домашняго обихода, особенно если нужно приготовить небольшую порцію отборныхъ битковъ или «татарскаго бифштекса» (изъ сырой говядины).

Для изготовленія такого фарша необходимо выбрать хорошій кусокъ парного мяса, тщательно выжимать его и изрубить на безупречно чистомъ стулѣ безупречно же чистымъ рѣзакомъ. Въ фаршъ вдѣлывается зимой по 20 грм. ($4^2/_3$ зол.) соли на 1 клгрм. и (2 ф. 42 зол.) мяса, а лѣтомъ — по 30 грм. (7 зол.). Снимать фаршъ со стула надо абсолютно сухими и, конечно, чистыми руками; сухость рукъ особенно важна лѣтомъ.

Всѣ эти предосторожности клонятъ къ тому, чтобы сохранить мясу возможно чистый красный цвѣтъ, не прибѣгая къ селитрѣ.

Въ дополненіе къ этому отдѣлу сообщаемъ два рецепта, не имѣющіеся у Эпнера; поэтому препараты эти не отмѣчены №№.

Гороховая колбаса (Erbswurst).

Изобрѣтена берлинскимъ мастеромъ Грюнебергомъ, для продовольствія германской арміи во время войны 1870—1871 года. При самомъ началѣ войны правительство устроило фабрику, изготовлявшую въ сутки до 65.000 клгрм. (3967 пудовъ) этого продукта; впослѣдствіи возникла другая фабрика, въ Майнцѣ. Всего было поставлено во время войны около 5 милліоновъ клгрм. (болѣе 300.000 пудовъ).

Основой служитъ гороховая мука, въ смѣси съ бужениной или солониной и рубленымъ шпикомъ или жирной свининой, насквозь проросшей саломъ. Муки идетъ либо вдвое больше, чѣмъ мяса, либо столько же; сала или жирной свинины идетъ $^1/_4$ часть по вѣсу всей массы фарша. Напр.: 4 (или 3) части муки, 2 (или 3) части мяса, 2 части сала.

Приправа: соль, перецъ, лукъ, мускатный орѣхъ и т. д.—по вкусу.

Готовый фаршъ набиваютъ въ пергаментные патроны *).

При употребленіи отвязываютъ кусокъ требуемой величины и опускаютъ въ кипятокъ; получается, смотря по количеству воды, либо супъ, либо густая каша (пюрэ).

Въ сухомъ помѣщеніи держится годами.

Колбаса изъ кислой капусты (Sauerkohl-Wurst).

20 фунтовъ свинины и столько же говядины рубятъ намелко; прибавляютъ 20 фунтовъ кислой капусты, отжатой и высушенной. Дополненіе: свекла, картофель, рѣпа, морковь — всего 10 фунтовъ. Приправа: соль, перецъ, лукъ—по вкусу.

Вся масса помѣщается въ котлѣ, накрывается крышкой, ставится въ печь на 3 часа и тушится въ собственномъ соку. Затѣмъ, массу эту, хорошенько размѣшанную,

*) Пергаментная бумага (папиривъ) изготовляется изъ чистой, неклеенной бумаги, обработанной сѣрною кислотой. Отличается прочностью и нерастворимостью; поэтому замѣняетъ пузырь для упаковки консервовъ, задѣлки бочекъ и т. п., а также для патронныхъ гильзъ. Въ 1862 г., нѣмецкій фабрикантъ Брандэггеръ сталъ изготовлять изъ этой бумаги искусственныя кишки для колбасъ.

набиваютъ въ пергаментныя гильзы и хранятъ въ сухомъ мѣстѣ.

Для употребленія погружаютъ въ крутой кипятокъ; получается консервная похлебка, очень вкусная, если заправить ее сметаной.

VII ОТДѢЛЪ.

Соленый и копченый товаръ.

131. Заготовка окороковъ (Schinkenbereitung).

Главнымъ условіемъ прочности окорока является состояніе свиньи при убоѣ: пригнанная свинья обязательно должна отдохнуть нѣсколько дней,—иначе получатся окорока, въ крайнемъ случаѣ пригодные только для варки. Далѣе важно, чтобы мосолъ (т. е. кость) не былъ ни поломанъ, ни обагренъ кровью вслѣдствіе поврежденія жилы. Зимняя заготовка нѣсколько разнится отъ лѣтней.

I. Зимняя заготовка.

Обдѣлываютъ (т. е. обрѣзаютъ) окорока смотря по формѣ; для вывоза или для прочнаго храненія всего чаще вынимаютъ кость отъ заднихъ окороковъ и обязательно отъ переднихъ. Во всякомъ случаѣ, обдѣланные окорока— съ костью или безъ кости—отмачиваютъ часовъ 6 въ холодной, если возможно проточной водѣ; если имѣется водопроводъ, то окорокъ ставятъ подъ кранъ и держатъ его подъ слабой струей; за неимѣніемъ водопровода, отмачиваютъ въ чану, причемъ мѣняютъ воду раза 2—3 въ часъ.

Отмоченные окорока вѣшаютъ на воздухъ, для просушки, а затѣмъ плотно затираютъ сухимъ составомъ изъ соли, селитры и сахарной пудры. На каждые 50 клгрм. (3 пуда 2 ф.) мяса идетъ: $3^1/_2$ клгрм. (8 ф. 52 зол.) соли, $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) сахара и 100 грм. ($37^1/_2$ зол.) селитры. Въ самую кость не слѣдуетъ набивать состава: отъ этого образуется только дыра, способная пріютить въ себѣ гнилостныя вещества.

Сухозасольные окорока помѣщаютъ въ спеціальныя бочки, накладывая ихъ какъ можно плотнѣе другъ на друга; бочки эти закупориваютъ наглухо и ставятъ въ теплыя мѣста, температурой въ 15° Ц. (12° Р), и отнюдь не ниже 10° Ц. (8° Р.), такъ какъ, при болѣе низкой температурѣ, время просолки затягивается на слишкомъ долгій срокъ, а на мясѣ образуются пятна. При нормальной температурѣ (15° Ц.), посолка продолжается 5 — 6 недѣль, смотря по величинѣ окороковъ; при 10° Ц. требуется еще недѣля.

Во время посолки, бочки переворачиваются каждый день, а черезъ день ставятся «на попа», т. е. стоймя.

По выходѣ изъ бочекъ, окорока вѣшаются въ темномъ помѣщеніи, для стечки и обсушки; затѣмъ, въ сухомъ видѣ поступаютъ на 10 сутокъ въ коптильню, гдѣ подвергаются прохладному или тепловатому дыму отъ возобновляемаго разъ въ сутки костра изъ твердыхъ опилковъ и стружекъ.

Передніе окорока коптятся такъ-же, какъ и задніе; но, по выходѣ изъ бочекъ, предварительно скручиваютъ ихъ крѣпкой бечевкой такъ туго, чтобы внутри рулета не оставалось воздуха.

Готовые окорока помѣщаются въ полутемную, съ завѣшанными или закрашенными окнами, кладовую, постоянно имѣющую температуру въ 15° Ц. (12° Р.); вентиляція должна быть хорошая. Окорока вѣшаютъ такъ, чтобы каждый висѣлъ отдѣльно, не касаясь сосѣдей, и чтобы воздухъ могъ доходить до него со всѣхъ сторонъ.

При такихъ условіяхъ, окорока держатся годами и отличаются нѣжнымъ вкусомъ, напоминающимъ вкусъ семги или балыка.

II. Лѣтняя заготовка.

Вынимаютъ всю кость, оставляя лишь мясо и сало; обдѣлываютъ по формѣ, отмачиваютъ въ холодной водѣ сутки, мѣняя воду черезъ каждые 1/2 часа. Даютъ стечь, потомъ затираютъ солью, селитрой и сахаромъ, въ той-же пропорціи какъ и зимой; складываютъ въ бочки; отправляютъ въ посолочное отдѣленіе, температурой 15° Ц. (12° Р.)

и, въ крайнемъ случаѣ, не свыше 18° Ц. (14½° Р.). Ради пониженія температуры держать ящики со льдомъ. При нормальной температурѣ (15° Ц.) посолка длится 4 недѣли; при 18° Ц. слѣдуетъ вынимать мелкіе окорока черезъ 2½ недѣли, а большіе—черезъ 3.

Соленые окорока обвязываютъ какъ можно туже крѣпкой, надежной бечевкой, чтобы вытѣснить весь лишній воздухъ; затѣмъ даютъ стечь и вѣшаютъ въ холодный дымъ. Для заготовки отварной ветчины достаточно 2--3 костровъ твердыхъ опилокъ; но для болѣе прочнаго товара требуется еще нѣсколько сутокъ копченія.

Готовые окорока вѣшаются въ холодные подвалы и погреба со льдомъ, и здѣсь хранятся до употребленія или продажи.

132. **Посолка окороковъ** (Pökeln der Schweineschinken).

Въ предъидущей статьѣ (№ 131) даны общія указанія относительно посолки окороковъ; сообщаемъ здѣсь болѣе детально два наилучшихъ метода соленія.

I. Обыкновенная ветчина (gewöhnlicher Schinken).

Окорока отрѣзаютъ отъ туши черезъ полсутки послѣ убоя, затираютъ каждый изъ нихъ 1 клгрм. (2 ф. 42 зол.) соли и 33 грм. (7¾ зол.) селитры, и помѣщаютъ въ узкую бочку, какъ можно тѣснѣе и плотнѣе. Если окорока улягутся такъ, что поверхность ихъ будетъ на общемъ уровнѣ, то они выдѣлятъ столько разсола, что – при надлежащей нагрузкѣ — разсолъ покроетъ окорока; придавливаютъ ихъ досками или дырявымъ кругомъ, нагруженнымъ камнями. Но полезнѣе, на всякій случай, залить окорока растворомъ по ½ клгрм. (1 ф. 21 зол.) соли въ 8 стакановъ воды на каждый окорокъ; растворъ сначала кипятятъ, потомъ даютъ ему остыть и, наконецъ, льютъ въ холодномъ состояніи.

Если-же не имѣется узкой бочки, то пользуются широкой, но тогда приходится лить больше разсола, такъ какъ обязательно, чтобы окорока, во всякомъ случаѣ, были покрыты разсоломъ и отнюдь не торчали наружу.

Крѣпость разсола измѣряется ареометромъ Бомэ; зи-

мой, крѣпость эта не должна превышать 14°,—лѣтомъ-же она можетъ доходить до 18—20°.

Въ разсолѣ окорока остаются 3 недѣли; послѣ чего ихъ вынимаютъ, потомъ вялятъ нѣсколько дней на воздухѣ и, въ заключеніе, коптятъ 3 недѣли.

II. Душистая ветчина (Gewürz-Schinken).

Затираютъ каждый окорокъ сухою смѣсью: $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) соли, 15 грм. ($3^1/_2$ зол.) селитры и 50 грм. (12 зол.) сахарной пудры. Затираютъ со всѣхъ сторонъ, какъ можно сильнѣе, и складываютъ въ плотную бочку, какъ можно тѣснѣе.

Заливаютъ слѣдующимъ разсоломъ: $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 з.) соли, 50 грм. (12 зол.) можжевеловыхъ ягодъ, по 15 грм. ($3^1/_2$ зол.) гвоздики, чернаго и краснаго перца, немного чеснока и 8 стакановъ воды; разсолу этому даютъ вскипѣть, потомъ студятъ и, въ холодномъ видѣ, сливаютъ. Порція эта, конечно, расчитана на 1 окорокъ; при посолкѣ нѣсколькихъ окороковъ, данная пропорція принимается за единицу.

Окорока погружаютъ деревянной крышкой и булыжниками, и оставляютъ въ разсолѣ 3 недѣли. Потомъ вынимаютъ, обмываютъ, вялятъ недѣлю на воздухѣ и помѣщаютъ въ коптильню; если окорокъ назначенъ для варки, то коптятъ всего 3 дня,—но коптить всегда приходится 3 недѣли.

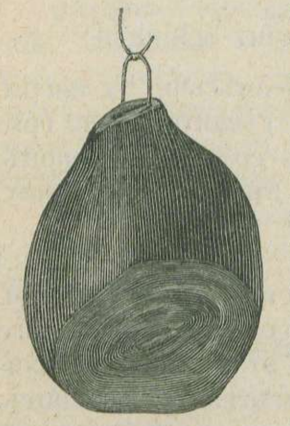
Разсолъ, служившій для посолки окороковъ, пригоденъ и для посолки всякаго иного мяса, но съ тѣмъ, чтобы мясо это было предварительно натерто солью.

133. **Варка свѣжихъ окороковъ** (frischen Schinken zu kochen).

Варятъ окорока въ водѣ, температурой въ 90—95° Ц. (72—76° Р.), отнюдь не давая кипѣть. Кипѣніе вытапливаетъ соль, —вслѣдствіе чего мясо становится сухимъ и одеревенѣлымъ, въ товарѣ получается значительная убыль въ вѣсѣ, а вытопленное, мягкое сало образуетъ собою дешевый продуктъ, всего чаще употребляемый для техни-

ческихъ или аптекарскихъ надобностей. Для колбаснаго мастера сало это—чистѣйшія «хозяйскія слезы».

Если-же температуру не доводить до точки кипѣнія (100° Ц. — 80° Р.), то сало не расплавится и сохранитъ при рѣзкѣ плотность мяса, а мясо сохранитъ сочность, вкусъ и вѣсъ; вдобавокъ-же, при копченіи часто лопается кожа окорока,—а тутъ она сохранится въ цѣлости.



Ліонскій окорокъ.

Варка длится, по меньшей мѣрѣ, 3 часа (для самыхъ маленькихъ окороковъ), но продолжается 4 и 5 часовъ, смотря по величинѣ окорока. Готовность познаютъ чистой деревянной спицей: если спица свободно проходитъ въ мясо и выходитъ безъ труда, то окорокъ готовъ.

Бульонъ, оставшійся послѣ варки первыхъ окороковъ, можетъ служить и для послѣдующихъ, если подлить достаточное количество воды; но бульонъ этотъ долженъ быть свѣжій, а не вчерашній, такъ какъ онъ быстро портится.

134. Варка соленыхъ окороковъ (gepökelten Schinken zu kochen).

Для варки соленыхъ — но не копченыхъ—окороковъ требуется бульонъ изъ костей: бычачьихъ, телячьихъ, свиныхъ и бараньихъ, каждаго сорта по 1/2 клгрм. (1 ф. 21 з.) на окорокъ,—всего 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) костей; на каждую такую порцію идетъ по 3/4 ведра воды. Кипятятъ 1/2 часа; въ горячій наваръ погружаютъ окорокъ и варятъ 1 1/2 часа на среднемъ (неслишкомъ пылкомъ) огнѣ; затѣмъ вынимаютъ котелъ изъ печи и даютъ остыть окороку въ бульонѣ. Тогда вынимаютъ окорокъ, снимаютъ кожу и посыпаютъ обнаженное сало мелкимъ перцемъ или тертымъ чернымъ сухаремъ (изъ сушенаго чернаго хлѣба).

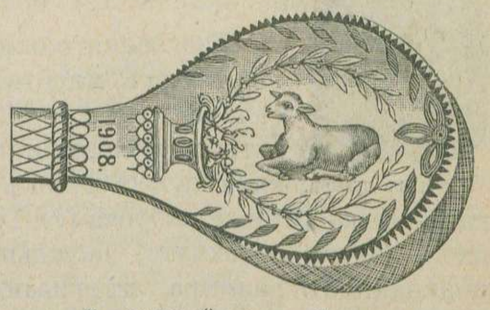
Такимъ-же способомъ можно варить и солонину.

135. Запеканье окороковъ (Schinken zu backen).

Запекаютъ по преимуществу окорока отъ старыхъ свиней, мясо которыхъ, твердое и жилистое, не поддается варкѣ.

Запекаютъ ихъ въ толстомъ слоѣ тѣста изъ ржаной муки пополамъ съ гречневой; оболочку дѣлаютъ въ 1 ½ дюйма толщины. Смазанный такимъ образомъ окорокъ ставятъ на противень и помѣщаютъ на 3 часа въ хлѣбную печь, затѣмъ вынимаютъ, даютъ остыть и только тогда снимаютъ тѣсто.

При такихъ условіяхъ получается нетолько сочное, мягкое, вкусное и питательное мясо, но и очень прочный консервъ, способный продержаться мѣсяцами.



Искусственный пасхальный окорокъ.

Можно запечь и искуственный окорокъ, изъ мяса безъ костей; рубашкой служитъ желудокъ; форма — сверху плоская, снизу круглая, на подобіе мандолины. По удаленіи корки, весь окорокъ заливаютъ ланспикомъ и украшаютъ понаряднѣе.

Пропитавшееся жиромъ тѣсто, послужившее для запеканія, можно использовать для похлебки: его развариваютъ въ крутомъ кипяткѣ, вмѣстѣ съ кислой капустой и сухими грибами, или-же съ горохомъ, бобами, чечевицой и т. п.

Тушить въ тѣстѣ можно, вообще, всякаго рода копченое мясо; если напр. запечь (тушить) копченаго угря въ тѣстѣ, то онъ значительно вкуснѣе жаренаго.

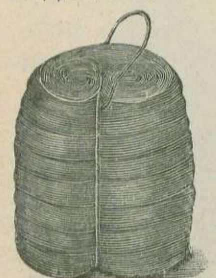
136. Гомеопатическая ветчина (homöopathischer Schinken).

Бываетъ двухъ родовъ: вяленая и копченая.

I. Вяленая. Окорокъ долженъ быть парной, отъ только что убитой свиньи. Его затираютъ ¾ клгрм. (1 ф. 80 зол.) горячей соли, разогрѣтой въ горшкѣ до возможной степени тепла; натираютъ кожаной рукавицей,

со всѣхъ сторонъ, $^1/_4$ часа, пока вся соль не израсходуется. Сейчасъ-же вѣшаютъ окорокъ въ сушильню и даютъ ему провялиться на воздухѣ недѣли 3—4. Послѣ этого, ветчина можетъ идти въ пищу.

II. Копченая. Парной окорокъ засаливаютъ такъ-же, но къ соли прибавляютъ еще 20 грм. ($4^2/_3$ зол.) селитры; вялятъ на воздухѣ 3—4 недѣли, а потомъ коптятъ съ недѣлю въ холодномъ дыму.


Рулетъ въ пузырѣ.

137. Рулетъ въ пузырѣ (Blasenschinken).

Изъ задняго окорока очень жирной свиньи вырѣзаютъ мякоть, оставляя на ней слой сала не толще 1 сантиметра (около $^1/_2$ дюйма), затѣмъ сглаживаютъ и по возможности округляютъ весь кусокъ ножомъ. Куски эти солятъ какъ обыкновенные окорока (№ 132, I), потомъ обмываютъ ихъ, даютъ обсохнуть, вкладываютъ въ свиной пузырь подходящаго размѣра, затягиваютъ конецъ и помѣщаютъ недѣли на 3 въ коптильню.

138. Балыкъ *) (Lachs-Schinken).

Изъ «сѣдла» (хребтовой или котлетной части) парной туши вырѣзываютъ мясо, въ видѣ длинныхъ пластовъ. и снимаютъ все сало, такъ что остается одна любовина. На посолку 50 клгрм. (3 пудовъ) такого мяса идетъ: $3^1/_2$ клгрм. ($8^1/_2$ ф.) соли, 150 грм. ($75^1/_2$ зол.) селитры и 250 грм. ($58^1/_2$ зол.) сахарной пудры.

Еще лучше брать только 2 клгрм. (4 ф. 85 зол.) повареной соли и $1^1/_2$ клгрм. (3 ф. 63 зол.) анчоусной соли,—т. е. добытой изъ разсола, послужившаго для заготовки анчоусовъ. Такая соль имѣется въ продажѣ на побережьи Германіи и Швеціи.

Соль, селитру и сахаръ тщательно размѣшиваютъ и

*) По турецки—„рыба“.

смѣсью этой обильно затираютъ каждый кусокъ мяса; послѣ чего мясо поступаетъ въ спеціальную бочку.

На дно бочки кладутъ слой соли, въ перемежку съ нѣсколькими, тщательно промытыми анчоусами, распластанными пополамъ; затѣмъ слѣдуетъ слой мяса; на него—слой соли и анчоусовъ; потомъ—опять слой мяса, и т. д. вплоть до края. Мясо сдавливаютъ возможно плотнѣе, герметически закупориваютъ бочку, ставятъ ее въ помѣщеніе, имѣющее постоянную температуру въ 15° Ц. (12° Р.) зимой и не выше 18° Ц. (14½° Р.) лѣтомъ, и каждый день переворачиваютъ бочки. При такихъ условіяхъ просолка продолжается: зимой — 2 недѣли, лѣтомъ — 8 до 10 сутокъ.

По выходѣ изъ бочки, пластины обмываютъ холодной водой и рѣжутъ на крупные куски одинаковаго размѣра; каждую пару кусковъ отъ одной и той-же пластины (или хотя-бы той-же свиньи) помѣщаютъ въ бычачью слѣпую кишку средней толщины и поровнѣе окручиваютъ бечевкой. Товаръ этотъ сначала вялятъ на воздухѣ, а затѣмъ помѣщаютъ въ коптильню, въ холодный дымъ отъ твердыхъ опилковъ; зимой копченіе длится 8 дней, лѣтомъ достаточно 4—5 сутокъ.

Балыкъ этотъ, получающій при копченіи желто-розовый цвѣтъ лососины, такъ-же нѣженъ, соченъ и вкусенъ, какъ лучшій осетровый.

Анчоусы могутъ служить для посолки раза 2—3; но разсолъ слѣдуетъ мѣнять каждый разъ зимой. Разсолъ этотъ употребляется для заготовки ветчинной колбасы (см. ниже); лѣтомъ—выпаривается.

139. **Ветчинная колбаса** (Schinkenwurst).

Изготовляется какъ предъидущій продуктъ (№ 138), но безъ анчоусовъ. Мясо берутъ не изъ сѣдла, а изъ передней грудины (шеи); рѣжутъ также на пласты.

На засолку 50 клгрм. (3 пудовъ) идетъ 3½ клгрм, (8 ф. 52 зол.) соли, 150 грм. (35½ зол.) селитры и 375 грм. (88 зол.) сахарной пудры.

Смѣсью этой густо затираютъ мясо, но расходуютъ

*

не всю. На дно бочки — каждый разъ передъ употребленіемъ основательно ошпаренной и обмытой — сыплютъ немного соли, затѣмъ накладываютъ пласты, какъ можно плотнѣе; наверхъ идетъ остатокъ засольной смѣси.

Но въ зимнее время можно пользоваться разсоломъ отъ балыка; тогда никакой иной примѣси не требуется. И даже собственный разсолъ можетъ служить вторично,— но не болѣе. Лѣтомъ-же разсолъ не держится совершенно и, послѣ перваго-же раза, портится.

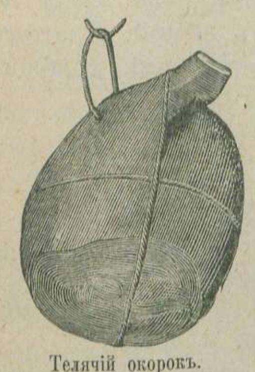
Наполнивъ бочку, закупориваютъ ее герметически, держатъ при температурѣ 15° Ц. (12° Р.) и переворачиваютъ ежедневно. Черезъ 3 недѣли вынимаютъ мясо, промываютъ холодной водой и укладываютъ каждый кусокъ отдѣльно въ пузырь или въ слѣпую кишку; затѣмъ шнуруютъ равномѣрно, придаютъ товару форму колбасы, обсушиваютъ на воздухѣ и коптятъ въ холодномъ дыму твердыхъ стружекъ. Зимой требуется на копченіе 8—10 сутокъ, лѣтомъ—наполовину меньше.

Полендвица *) приготовляется по тому же рецепту, какъ ветчинная колбаса; но мясо идетъ не грудинное, а хребтовое,—какъ для балыка.

140. **Телячій окорокъ** (Kalbs-Schinken).

Вкуснѣе вареной ветчины лучшаго достоинства.

Требуются бедра жирнаго, хорошо отпоеннаго теленка, не моложе 7—8 недѣль; вынимаютъ берцовую и тазовую (кострецовую) кость изъ вертлюга, и затираютъ каждый окорокъ сухою смѣсью изъ 1/2 клгрм. (1 ф. 21 зол.) соли и 50 грм. (12 зол). сахарной пудры; возможно плотнѣе складываютъ въ узкій боченокъ и заливаютъ кипяченымъ, а затѣмъ остуженнымъ растворомъ 1/2 клгрм. (1 ф. 21 з.) соли въ 8 стаканахъ воды. Закупориваютъ герметически.



Телячій окорокъ.

Въ разсолѣ держатъ 2 недѣли, ежедневно переворачи-

*) Съ польскаго: polędwica—сѣкъ или филэ, жаренное изъ задней четверти.

вая боченокъ; затѣмъ обмываютъ, потомъ вѣшаютъ на сутки въ коптильню, въ холодный дымъ, въ заключеніе— отвариваютъ и даютъ остыть въ собственномъ бульонѣ.

141. Американскій способъ задѣлки окороковъ и копченаго мяса.

Въ Сѣверной Америкѣ, копченый мясной товаръ, по выходѣ изъ коптилки, задѣлывается въ шелковую (папиросную) бумагу или въ тончайшую ткань, насквозь пропитанную спиртнымъ растворомъ шеллака *), съ примѣсью квасцовъ и оливковаго или льняного масла.

Пропорція раствора: 1 часть шеллака, 4 ч. спирта въ 96°, $^{1}/_{16}$ ч. толченыхъ квасцовъ и столько-же масла. Составъ размѣшивается въ особой посудѣ, до полнаго растворенія; затѣмъ берутъ листъ бумаги, предварительно нарѣзанной по требуемой формѣ, равномѣрно покрываютъ ее помощью плоской кисти, слоемъ раствора съ одной стороны, тотчасъ-же накладываютъ смазанный аппаратъ на окорокъ, и немедленно промазываютъ тою-же кистью съ другой стороны. Если нужно, повторяютъ наружную смазку, или-же накладываютъ на первый листъ второй, пропитанный простой погрузкой въ растворъ. И то, и другое — обходимо, если первый листъ промазанъ и покрытъ какъ слѣдуетъ.

Бумага съ растворомъ сохнетъ черезъ нѣсколько минутъ; въ результатѣ получается плотная и прочная оболочка, совершенно непропускающая воздуха.

Достигаются такимъ путемъ слѣдующія выгоды:

1) Быстрая, надежная и дешевая упаковка, допускающая значительную экономію матеріала, времени и труда;

2) Оболочка не допускаетъ усышки мяса, а слѣдовательно предупреждаетъ обычную убыль вѣса;

3) Мясо предохраняется отъ вліянія воздуха, влажности, свѣта, воды, вредныхъ испареній, а также отъ порчи со стороны насѣкомыхъ;

4) Мясо сохраняетъ сочность, ароматъ и вкусъ;

---

*) Смола гуммилака, освобожденная отъ красящаго вещества.

5) При такомъ способѣ консервированія, мясо способно держаться годами.

142. **Посолка грудинки и карбонада** (pökeln der Schälrippen und Karbonaden).

Нижняя часть реберъ называется «грудинкой» (Schälrippen); верхняя часть, подъ сѣдломъ — «карбонадомъ» (Karbonade).

На ребрахъ оставляютъ мяса, съ палецъ толщины; мясо это затираютъ со всѣхъ сторонъ сухою солью, складываютъ слоями въ каменную или деревянную посуду и даютъ настояться съ недѣлю. Послѣ этого, грудинку можно либо коптить, либо продавать въ некопченомъ видѣ.

Съ карбонадомъ можно поступить такъ-же; но лучше погрузить его на 8 сутокъ въ разсолъ, оставшійся отъ заготовки окорока, а затѣмъ сварить; подается въ холодномъ видѣ.

143. **Кассельскій рипшперъ** (Kasseler Rippespeer).

Вырѣзывается изъ котлетной (хребтовой) части свиньи; сало снимаютъ, мясо оставляютъ на позвоночномъ столбѣ, но подрѣзаютъ до 2 — 3 дюймовъ отъ кости. Затираютъ такою-же смѣсью, какъ ветчинную колбасу (№ 139), складываютъ въ бочку, заливаютъ кипяченымъ и студженымъ растворомъ соли въ водѣ, крѣпостью до 14° по ареометру Бомэ; заливаютъ до верху; прикрываютъ деревяннымъ кругомъ, нагруженнымъ камнями. Держатъ въ разсолѣ 8 дней.

По выходѣ изъ бочки, даютъ стечь въ темномъ помѣщеніи и коптятъ лишь слегка, только до желтизны.

Идетъ на жаркое и на варку.

144. **Солонина** (gepökeltes Ochsenfleisch).

Огузокъ и ссѣкъ молодого быка (розовое мясо) затираютъ смѣсью, указанной въ № 139, укладываютъ въ

бочку и заливаютъ какъ свиной рипшперъ (№ 143); держатъ въ разсолѣ 3 недѣли. Затѣмъ обвяливаютъ 4 сутокъ на воздухѣ, и коптятъ 8 сутокъ въ прохладномъ дыму.

Годится въ пищу въ сыромъ видѣ, какъ ветчина; но можно ее и варить,—всего лучше въ бульонѣ (см. № 134). Варить слѣдуетъ не дольше 3 часовъ, послѣ чего солонинѣ даютъ остыть въ бульонѣ.

145. **Сухая посолка говядины** (Rindfleisch trocken einzusalzen).

Говядину валяютъ въ мелкомъ порошкѣ, состоящемъ изъ 20 частей поваренной соли и 1 части толченой селитры, затѣмъ посыпаютъ пшеничными или ржаными отрубями, возможно гуще, сколько пристанетъ; въ заключеніе обертываютъ макулатурой или газетной бумагой и вѣшаютъ въ коптильню, на прохладный дымъ. Можно обойтись и безъ бумаги.

Такая солонина пріобрѣтаетъ цвѣтъ копченой лососины, отличается превосходнымъ вкусомъ и держится необычайно долго.

146. **Гомеопатическое мясо** (homöopathisches Fleisch).

Кусокъ говядины, свинины, ветчины и т. д., назначенный для гомеопатической обработки, усиленно затираютъ со всѣхъ сторонъ горячею солью (см. № 136); затѣмъ, вялятъ на воздухѣ до полной сухости. Мелкіе куски провяливаются, конечно, скорѣе крупныхъ; въ среднемъ-же, вяленіе продолжается 4—6 недѣль.

Гомеопатическая солонина держится годами; но заготовка ея можетъ происходить только въ зимнее время.

147. **Посолка языковъ** (Zungen-Pökelung).

Языки берутся: бычачьи, телячьи и свиные. У всѣхъ отрѣзывается: лишнее мясо, гортань и хрящи; затѣмъ, языки вымачиваются въ холодной водѣ: бычачьи—втече-

ніе сутокъ, телячьи и свиные—12 часовъ. Потомъ даютъ имъ стечь или обсушиваютъ ихъ чистымъ холстомъ и затираютъ сухимъ составомъ, какъ ветчинную колбасу (№ 139). Для болѣе успѣшной просолки, въ бычачьи языки дѣлаются надрѣзы съ обоихъ боковъ. Послѣ этого языки поступаютъ на 2—3 недѣлю въ бочку съ разсоломъ, какъ солонина (№ 144); но специально бычачьи языки получаютъ особую нѣжность, если заготовить ихъ по рецепту № 132, въ разсолѣ для окороковъ.

Свиные и телячьи языки идутъ преимущественно на изготовленіе различнаго рода колбасъ; о заготовкѣ ихъ для такой цѣли упомянуто въ подлежащихъ рецептахъ.

Бычачьи-же языки употребляются только какъ самостоятельный кулинарный предметъ, и продаются либо въ сыромъ, т. е. соленомъ, либо въ копченомъ или вареномъ видѣ. Коптятъ ихъ 3—4 сутокъ въ холодномъ дыму; смотря по величинѣ; варятъ 5—6 часовъ, смотря по возрасту, причемъ кипяченіе допускается, если въ котлѣ не содержится одновременно иныхъ предметовъ. Готовность познается по мягкости кончика языка.

148. **Гамбургская копченая солонина** (Hamburger Rauch- oder Nagelfleisch).

Требуется сочная, плотная любовина, въ крупныхъ кускахъ, вѣсомъ отъ $2^1/_2$ до 4 клгрм. (6 ф. 10 зол. до 9 ф. 74 зол.), безъ малѣйшаго кусочка сала, — всего лучше огузокъ, ссѣкъ, кострецъ, толстый филей и т. п. отборные куски.

Куски эти погружаютъ на $^1/_2$ минуты въ крутой кипятокъ,—какъ бульй; получится тотъ-же результатъ: всѣ бѣлковистыя части, находящіяся на поверхности мяса, свернутся и образуютъ собой какъ-бы кору, предохраняющую мясо отъ потери соковъ, въ которыхъ и заключается главнымъ образомъ его питательность и вкусъ, а слѣдовательно и существеннѣйшая цѣнность.

Ошпаренное мясо затираютъ обычною засольною смѣсью: на 50 клгрм. (3 пуда) мяса берутъ 4 клгрм. (9 ф. 74 зол.) соли, $^1/_2$ клгрм. (1 ф. 21 зол.) сахарной

пудры и 160 грм. (37½ зол.) селитры. Затѣмъ обсыпаютъ ихъ возможно гуще отрубями, какъ указано въ рецептѣ № 145, и коптятъ въ прохладномъ дыму недѣль 6—8.

При такихъ условіяхъ, солонина держится очень долго и сохраняетъ сочность, питательность и вкусъ. Употребленіе подобной солонины никогда не можетъ вызвать появленіе цынги (скорбута), обычной болѣзни моряковъ и путешественниковъ, вынужденныхъ долго и исключительно пользоваться соленымъ мясомъ, утратившимъ свои лучшіе соки въ разсолѣ.

149. Посолка шпика (Pökelung des Specks).

Шпикъ вырѣзается возможно ровными кусками (пластами) изъ хребтовой (котлетной) части и разглаживается тяпкой на колодѣ.

Пласты затираются солью; на 50 клгрм. (3 пуда) сала идетъ 4 клгрм. (9¾ фунтовъ) соли. Сухая посолка наиболѣе выгодна для сала, такъ какъ и прочности больше, и мѣста требуется меньше. Соленые пласты складываются одинъ на другой въ плоскіе, спеціальные ящики; затѣмъ ставятъ ящикъ на ящикъ, до самаго потолка.

Коптятъ по мѣрѣ надобности; на копченіе требуется отъ 2 до 10 сутокъ, смотря по качеству сала и по назначенію его. Чѣмъ крѣпче копченіе, тѣмъ шпикъ прочнѣе.

Крупныя пластины сала (Speckseiten), назначенныя для копченія въ прокъ, заготовляются въ Англіи слѣдующимъ образомъ. Сначала затираютъ пластины солью съ обѣихъ сторонъ, — чѣмъ больше, тѣмъ лучше; даютъ вылежаться сутки. Затѣмъ, обсушиваютъ ихъ, затираютъ смѣсью изъ 2 частей соли и 1 части мелкаго рафинада, той-же смѣси сыплютъ на дно бочки, укладываютъ пласты возможно плотнѣе, и сверху насыпаютъ еще слой смѣси. Отъ дѣйствія соли и сахара быстро образуется разсолъ, которымъ ежедневно обливаютъ сало, втеченіе 2—3 недѣль. Затѣмъ сало это обсушивается въ коптильнѣ, на тепловатомъ дыму, и въ заключеніе отправляется въ сухое помѣщеніе съ хорошей вентиляціей.

Для полной прочности, копченіе должно продолжаться

3—4 недѣли. Коптить надо, по возможности, чистыми, твердыми стружками, съ примѣсью можжевельника.

150. Консервированіе жира.

Причиной разложенія жира является, во-первыхъ, содержаніе эфирныхъ кислотъ, а во-вторыхъ — наличность различныхъ веществъ, преимущественно бѣлковистыхъ, разлагающихся подъ дѣйствіемъ воздуха и свѣта.

Чтобы предохранить жиръ отъ порчи, рѣжутъ его на мелкіе кубики и помѣщаютъ въ большой сосудъ съ водой; воды должно быть очень много; мѣняютъ ее черезъ каждые 2—3 часа. На слѣдующій день вынимаютъ жиръ изъ сосуда посредствомъ шумовки или продырявленнаго черпака, и перекладываютъ въ котелъ, стоящій на медленномъ огнѣ; на каждые 5 клгрм. (12 ф. 20 зол.) жира прибавляютъ по 4 стакана снятого молока и, постоянно помѣшивая, даютъ массѣ кипѣть до тѣхъ поръ, пока молоко не испарится и шкварки не окрасятся въ темнобурый цвѣтъ; тогда жиръ, совершенно расплавленный, останется въ видѣ чистой, прозрачной жидкости, издающей пріятный, аппетитный запахъ. Жиръ сцѣживаютъ черезъ сито въ каменные горшки, даютъ остыть и, въ заключеніе, обвязываютъ бумагой. Хранятъ въ прохладномъ, хорошо провѣтриваемомъ помѣщеніи.

При подобныхъ условіяхъ жиръ можетъ сохраниться въ полной свѣжести болѣе полугода.

Болѣе усовершенствованный методъ очистки и консервированія жира изобрѣтенъ русскимъ техникомъ Э. Гейне; изготовляемый имъ продуктъ не горкнетъ втеченіе многихъ лѣтъ и вполнѣ замѣняетъ лучшее сливочное масло. Изобрѣтатель далъ этому продукту названіе «фритюръ» *).

Средство противъ мухъ.

Въ заключеніе сообщу фактъ, въ свое время опубликованный нѣсколькими нѣмецкими газетами.

---

*) Съ французскаго friture—топленое масло.

Мухи, какъ извѣстно, истое наказаніе для колбасныхъ мастерскихъ; липкая бумага тутъ почти безсильна, а лучшее средство для массового истребленія мухъ, распыленіе персидскаго порошка — непримѣнимо. Остается одно: завѣсить окна кисеей; но и это только полумѣра, вдобавокъ еще невыгодная тѣмъ, что кисея значительно задерживаетъ притокъ воздуха, — а въ мастерской и безъ того уже жарко и душно...

Содержатель одной изъ крупныхъ нѣмецкихъ мастерскихъ избавился отъ этой бѣды самымъ простымъ и раціональнымъ способомъ: онъ выкрасилъ окна, стѣны и потолокъ краской, въ составъ которой входило нѣкоторое количество квасцовъ Дѣйствіе понятно: конецъ лапокъ у мухъ снабженъ подушечкой съ клейкимъ веществомъ, благодаря которому мухи держатся на вѣсу; квасцы раздражаютъ нѣжную кожицу этихъ подушекъ и высушиваютъ клей; вслѣдствіе этого, мухи не садятся на предметы, обмазанные краской съ квасцами. Въ данной мастерской всѣ окна оставались открытыми въ любую пору; тѣмъ не менѣе, сюда не залетала ни единая муха, тогда какъ кругомъ онѣ кишмя кишѣли, благодаря сосѣдству конюшни.

Послѣсловіе.

Сочиненіе Эпнера, извѣстнаго спеціалиста по части колбаснаго дѣла, дано здѣсь не въ подстрочномъ переводѣ, а въ вольной обработкѣ, по точному смыслу, съ цѣлымъ рядомъ указаній, почерпнутыхъ изъ другихъ источниковъ. Но въ общемъ, я придерживался системы и порядка автора, измѣнилъ очень немного, а выпустилъ и того меньше. И то, и другое вызвано чисто практическими соображеніями: я руководствовался условіями русской жизни, во многомъ различной отъ нѣмецкаго обихода.

Вдобавокъ-же я, гдѣ только можно, налегалъ на домашнее производство, безъ ущерба промысловому, и нарочно привелъ подробное описаніе ручныхъ рубильниковъ, для хозяйства вполнѣ замѣняющихъ зыбку. Рецепты пригодны для дома такъ-же, какъ и для заправской мастерской, если данныя количества сократить по мѣрѣ надобности. Десятичный вѣсъ (въ граммахъ и килограммахъ) повсюду проведенъ съ указаніемъ соотвѣтствующаго вѣса на пуды, фунты и золотники, съ точностью до 1/8 золотника.

Существеннымъ пробѣломъ является у Эпнера отсутствіе репептовъ для нѣкоторыхъ общеизвѣстныхъ предметовъ, напр., для малороссійскаго сала, углицкой колбасы, вестфальской ветчины, и т. п. Недочетъ этотъ съ лихвой пополненъ другими, однородными рецептами.

Самая важная и полезная часть, рельефно выдѣляющаяся въ сочиненіи Эпнера, заключается въ частомъ и настойчивомъ напоминаніи о томъ, что самая безукоризненная чистота, самая щепетильная аккуратность является насущною потребностью колбаснаго дѣла вообще.

И впрямь: чистота и аккуратность—душа колбаснаго производства. И именно русскимъ мастерамъ очень кстати напоминать объ этомъ возможно чаще: условіе это играетъ главную роль, нетолько въ смыслѣ гигіены, но и въ видахъ вящшаго преуспѣянія самаго дѣла!

Н. Николаевъ.

люстрированный каталогъ дѣтскихъ изданій выдается и высылается БЕЗПЛАТНО.

ОБЪЯВЛЕНІЕ КНИЖНАГО СКЛАДА

75 г. В. И. ГУБИНСКАГО. 1909 г.

.-Петербургѣ, по Фонтанкѣ, рядомъ съ Министерствомъ Внутреннихъ Дѣлъ, д. Линевича, № 61.

иногородние, требующіе книги по каталогу непосредственно изъ склада, за пересылку платятъ по 5 к. съ каждаго руб. Требованія исполняются скоро и аккуратно.

авственная основа жизни человѣка. Соч. Ф. Вейса, перев. съ франц. 2 т., 612 стр., цѣна 1 р. 50 к. Оглавленіе: О добродѣтели, истинѣ, предразсудкахъ, общественмнѣнія, страстяхъ, гнѣвѣ, лѣности, гордости, скупости, бережливости, умѣренности, здоровьѣ, любви, честолюбіи, осторожн, познаніи человѣка, о женщинахъ, благородствѣ, смѣшномъ, приличіи, умѣ, качествахъ человѣка, зависти, любезности, сниительности, скромности, откровенности, злословіи, дружбѣ, счастьи и несчастьи, цѣломудріи, домашней жизни.—Счастливыйкъ.—О хорошемъ тонѣ.—Мода.—Черты мудраго.—О знаніи.—Объ изящныхъ искусствахъ, опытности, самооцѣнкѣ, роскоши.—авитель.—Гражданинъ. Сенаторъ. Клерикалъ. Военный.—Объ естественной религіи.—О нравственности, существованіи Богаойствахъ Божества, безсмертіи.

сторія религіи. Краткій очеркъ религіозныхъ вѣроисповѣданій. Сочиненіе Англійскаго Священника Е. Д. Пракса, переводъ съ послѣд. изд. М. Ловцовой, 137 стр., цѣна 50 к. 1904 г. Религія Индіи, Джаинизмъ, Буддизмъ, роастризмъ, Конфуціанство, Таоизмъ, Шинтоизмъ, Магометанство, Іудаизмъ, Христіанство, Церковь Апостольскаго вѣка, рковь первыхъ шести вѣковъ, Римско-Католическая церковь, Греческая церковь, Протестантскія церкви, Лютеранская церковь, нгликанская церковь, Пресвитеріанская церковь. Баптисты, Индепенденты, Методисты, Квакеры, Сведенборгіанизмъ, Секта рвингіанъ, Унитаризмъ, различныя другія секты.

Происхожденіе міра. Космогоническія теоріи древнія и современныя, критика гипотезы Лапласа и собственная теорія автора съ добавленіемъ Н. Faye (Фэйе), члена парижской академіи наукъ. Защита гипотезы апласа и теорій—Корквуда, Троубриджа, Ньюкомба, Г. Х. Дарвина, а также критика теоріи Н. Faye (изъ соч. Космогоническія гипотезы Les gipoteses cosmogoniques), К. Вольфа, члена парижской академіи, астронома обсерваторіи. 3-е изданіе. Спб., цѣна р. 20 к. Книга эта изложена популярнымъ языкомъ и коротко знакомитъ со всѣми авторитетными ученіями, выражавшими свое нѣніе о происхожденіи міра. Въ прибавленіи помѣщены защиты гипотезы Лапласа и пр. Книга напечатана убористымъ шрифтомъ внѣшній ея видъ не заставляетъ желать ничего лучшаго. Съ рисунками.

Библейская исторія. Сокращенно извлеченная изъ священныхъ книгъ Ветхаго и Новаго Завѣта протоіереемъ І. Базаровымъ. Съ 110 карт. Одобрена Учебнымъ Комитетомъ Святѣйшаго Синода для начальныхъ родныхъ училищъ въ качествѣ учебнаго пособія по Священной Исторіи, а также для приготовительныхъ классовъ среднихъ ебныхъ заведеній въ качествѣ учебнаго руководства. Удостоена медали гр. П. Д. Киселева. 32-ое изд. 1904 г., ц. 35 к.

Нравственныя сочиненія С. Смайльса. т. I. УМЪ И ЭНЕРГІЯ. „Жизнь и трудъ" (Life and labour). Большой томъ. Переводъ подъ редакціею Д. А. Коробчевскаго. актеристика изъ жизни великихъ людей. Спб. 1899 г., ц. 1 р. 20 к. Содержаніе: Люди и благородные люди. Великіе людикіе работники. Великіе юноши. Великіе старцы. Родословная таланта и генія. Литературный недугъ. Излишняя мозговая бота. Здоровье. Пристрастія. Городская и сельская жизнь. Одинокіе и женатые. Подруги. Закатъ жизни. Послѣднія мысли ликихъ людей. Съ портретомъ автора.

* т. II. САМОРАЗВИТІЕ умственное, нравственное и практическое, съ дополнит. статьею „Русскіе дѣятели". (Самодѣятельсть).—Переводъ и дополненіе В. Вольфсона, Спб. 1900 г. 400 стр., ц. 1 р. 25 к.

* т. III. ХАРАКТЕРЪ. Воспитаніе и образованіе. Перев. С. Майковой. 1900 г. 8-ое изд. Вліяніе семьи.—Товарищество и приръ.—Трудъ.—Мужество.—Самообладаніе.—Долгъ и правдивость.—Нравъ.—Манеры и изящество.—Общество книгъ. — Вліяніе ака.—Школа жизни. Ц. 1 р.

* т. IV. ВѢЧНЫЙ ТРУЖЕНИКЪ. Жизнь и приключенія шотландскаго натуралиста Томаса Эдуарда, 3-ье изданіе. Съ рисунми. Спб., ц. 1 р.

* т. V. ДОЛГЪ. Нравственныя обязанности человѣка. Переводъ С. Майковой. Содержаніе: Долгъ.—Совѣсть. — Честность.—авдивость.—Мужество.—Терпѣніе.—Героизмъ добрыхъ дѣлъ.—Человѣколюбіе.—Гуманное обращеніе съ животными и лошадьми особенности.—Отвѣтственность.—Послѣдній конецъ. 2-ое изданіе. Спб. цѣна 1 р. 25 к.

* т. VI. БЕРЕЖЛИВОСТЬ. Переводъ Сысоевой. Спб. 3-е изд. 1904 г. цѣна 90 к. Цѣль этой книги побудить людей употреблять и средства на достойныя цѣли, а не растрачивать ихъ на удовлетвореніе пустыхъ прихотей. Въ стремленіи къ этой цѣли рѣтится человѣку много враговъ: праздность, легкомысліе, тщеславіе, порокъ, невоздержность. Послѣдній—самый худшій изъ хъ враговъ.

* т. VII. ПУТЕШЕСТВІЕ МАЛЬЧИКА ВОКРУГЪ СВѢТА. Съ рисунками. Переводъ В. Вольскаго. Спб. 1898 г. цѣна 1 р.

* т. VIII. БІОГРАФІИ ПРОМЫШЛЕННЫХЪ ДѢЯТЕЛЕЙ, С. СМАЙЛЬСА, ПЕР. СЪ АНГЛІЙСКАГО Н. МАЗУРЕНКО. 300 стр. 1902 г. ц. 1 р. Смайльсъ писалъ для всѣхъ грамотныхъ людей, своего отечества, любящихъ послушать добрые, практическіе совѣты умнаго и образованнаго человѣка; всею душою онъ желаетъ людямъ возможно большаго матеріальнаго благосостоянія, душевспокойствія, чистой совѣсти и счастія во взаимной любви къ своимъ близкимъ, родинѣ и человѣчеству,—счастія въ сознаніи исполненнаго долга и ясно сознанной опредѣленной цѣли жизни. Всѣхъ этихъ величайшихъ благъ, по мнѣнію автора, челоъ можетъ достичь только тогда, когда онъ, прежде всего, будетъ надѣяться на себя самого, разовьетъ и укрѣпитъ въ себѣ рактеръ, будетъ честно трудиться, будетъ дорожить своимъ временемъ и разумно-бережливо дорожить пріобрѣтенною трудомъ ікою. Эта мысль положена въ основаніе всѣхъ сочиненій Смайльса.

Лѣтопись церковныхъ событій и гражданскихъ, поясняющихъ церковныя, отъ Рождества Христова до 1879 г. Архимандрита Арсенія. Изд. новое, исправленное и дополненное. Спб. 1880 г. мадный томъ, 900 стр., ц. 2 р.

изнь послѣ смерти. Научные и моральные выводы философіи. Соч. Леона Дени. Перев. съ французскаго. 2-ое изд. 1898 г. 320 стр. цѣна 1 р. Оглавленіе: ЧАСТЬ I. ИСТОРИЧЕСКАЯ. Вѣрованія и отрицанія. ЧАСТЬ II. ФИЛОСОФСКАЯ. ЧАСТЬ III. НАУЧНАЯ и ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ. МІРЪ НЕВИДИМЫЙ. Природа и наука. Матерія сила. Единое начало всѣхъ началъ. Магнитизмъ. Спиритическія явленія. Свидѣтельства. ЧАСТЬ IV. ВЪ МІРѢ ЗАГРОБНОМЪ. знай самого себя. Тѣло духовное. Эволюція духовнаго тѣла. Часъ смерти. Самоосужденіе. Воля-Жизнь въ безконечномъ пространствѣ. Блуждающіе духи. Жизнь высшая, духовная. Духи низшіе. Адъ и демоны. Вліяніе человѣка на духовъ. Правда, согласіе отвѣтственность. Свободная воля и пути Провидѣнія. Перевоплощеніе. ЧАСТЬ V. МОРАЛЬНАЯ. ПРАВЫЙ ПУТЬ. Жизнь мольная. Долгъ. Вѣра, надежда и утѣшеніе. Гордость, богатство и бѣдность. Эгоизмъ. Любовь къ ближнему. Кротость, терпѣніе доброта. Любовь. Сила энергіи въ несчастіи. Молитва. Труды, умѣренность и воздержаніе. Изученіе и наука. Воспитаніе. Моральный законъ. Выводъ. Заключеніе.

сторія философіи съ древнѣйшаго и до настоящаго времени, въ популярномъ изложеніи. Соч. Фр. Кирхнера. Переводъ съ нѣмецкаго В. Вольфсона, съ дополнительною статьею „Исторія русской философіи", В. Чуйко. Спб. 2-ое изд., 393 стр., ц. 1 р. 20 к. 2-ое изданіе „Русской философіи" Кирхнера отличается нѣкоторыми особенностями отъ другихъ сочиненій по тому же предмету. Прежде всего она критика. Краткость, вѣрнѣе, сжатость изложенія у хнера обусловливается отсутствіемъ многоглаголанія, а это безспорное достоинство. Кирхнеръ придалъ своему изложенію объективный характеръ; онъ ничего не навязываетъ читателю, ничего не разрушаетъ. Его критика отличается крайнею сторожностью, сдержанностью; онъ относится съ уваженіемъ даже къ явнымъ заблужденіямъ философской мысли, руководясь, что и заблужденія эти принесли пользу человѣчеству.

* **Героизмъ.** Соч. Армана Рено. Примѣры героизма и нравственной энергіи изъ исторіи всѣхъ временъ и народовъ. Съ 25 рисунками. Перевелъ съ французскаго и пополнилъ примѣрами русскаго героизма В. Д. Владиміровъ. Спб. Ц. 1 р.— Героизмъ, по понятію Рено, вовсе не является исключительнымъ спутникомъ воинской славы: героизмъ можетъ обнаружиться во всѣхъ сферахъ человѣческой жизни и дѣятельности, какъ въ самыхъ широкихъ, такъ и въ самыхъ тѣсныхъ. „Не всѣ могутъ быть героями,—совершенно справедливо говоритъ г. Владиміровъ:—но желательно, чтобы всѣ, хотя бы отчасти, были проникнуты героизмомъ, потому что этого требуетъ сама жизнь. Чтеніе книги Рено можетъ принести нашему юношеству не малую польз[у] такъ какъ великіе примѣры возвышаютъ духъ въ человѣкѣ, въ особенности въ юношескомъ возрастѣ.

* **Самовоспитаніе,** умственное, нравственное, и физическое. Соч. Джонъ Стюартъ Блэка, перев. съ 20-го англійскаго изданія, съ дополненіемъ и примѣчаніями В. Вольфсона. Спб. 1900 г. Ц. 50 к.—Книгу эту, выдержавшую въ Англіи болѣе 20 изданій, смѣло можемъ рекомендовать русской публикѣ, какъ полезную и необходимую въ каждомъ домѣ, въ особенности молодымъ юношамъ, желающимъ вступить въ жизнь; слѣдуя совѣтамъ автора, надо серьезно приготовить себя къ научной, общественной дѣятельности, чтеніемъ книгъ просвѣтить свой умъ, укрѣпить тѣло и воспитать характеръ.

* **Опытъ общей психологіи.** Популярное пособіе при изученіи психологіи. Соч. Шарля Рише, профессора медицинскаго факультета въ Парижѣ. Переводъ Н. Федоровой. Спб., 2-е изд. цѣна 80 Введеніе. Опредѣленіе.—Предѣлы.—Предметъ.—Методъ.—I. Раздражаемость.—II. Нервная система.—Кровообращеніе.—Дыханіе. Питаніе.—Температура.—Возрастъ.—Болѣзнь.—Сонъ.—Электричество.—Ядъ.—III. Рефлективные движенія.—Опредѣленіе.—Рефлексы, задержки или препятствія.—Психическіе рефлексы.—Заключеніе. Инстинктъ. Сознаніе. Ощущеніе. Память. Идеи. Заключеніе.

Основы общедоступной психологіи и ея примѣненіе къ воспитанію. Джемсъ Селли. Переводъ съ англійскаго, подъ ред. Л. Е. Оболенскаго. Спб. цѣна 1 р. 35 к.—Это сочиненіе Селли есть сокращенное имъ самимъ и упрощенное для публики изданіе его предпослѣдняго сочиненія „The outline of Psychology", доставившаго Селли, вмѣстѣ съ другими его произведеніями, громкую извѣстность въ Европѣ, какъ автору глубокихъ, солидныхъ научно-психологическихъ и научно-философскихъ сочиненій. Въ этомъ сочиненіи ученый авторъ трактуетъ главнымъ образомъ психологію въ примѣненіи ея къ воспитанію дѣтей, причемъ подробно останавливается на разныхъ проявленіяхъ чувствъ, объясняетъ ихъ, указываетъ на побужденія къ нимъ и на способы направленія ихъ въ наиболѣе желательную сторону.

* **Радости жизни.** Соч. Д. Леббока. Пер. съ 14-го англійск. изд. М. И. Ловцовой съ предисловіемъ А. Михайлов[скаго]. Спб., 3-ье изданіе. Ц. 90 к. Стремленіе къ счастью—долгъ человѣка. Выборъ книгъ. О дружбѣ. Цѣнность времени. Путешествія, какъ источникъ удовольствія. Домашній очагъ. Наука. Школьное образованіе. Честолюбіе. Богатство. О здоровьѣ. Любовь. Художество. Поэзія. Музыка. Чудеса природы. Жизненныя невзгоды. Трудъ и отдыхъ. Религія.—Леббокъ старается указать намъ, какъ можемъ мы мириться съ жизнью, гдѣ и въ чемъ можемъ мы искать утѣшеній и радостей жизни. Онъ старается ободрить насъ, указать на тѣ наслажденія, которыя даютъ намъ природа, искусство, поэзія, музыка, наука. Онъ рисуетъ передъ нами свѣтлую картину будущности человѣчества и указываетъ, что ради одного этого будущаго стоитъ работать. Этимъ бодрящимъ духомъ проникнуто все его произведеніе. („Новое Время").

* **Идеалы жизни.** Умѣнье жить разумно и съ пользою, соч. сера Дж. Леббока. Пер. съ англійскаго М. Ловцовой. Спб. 302 стр. Ц. 75 к. Важнѣйшіе вопросы жизни. Умѣнье обходиться съ людьми. Денежныя дѣла. Развлеченія. Здоровье, умѣнье быть здоровымъ. Народное образованіе. Библіотека для чтенія. Чтеніе. Патріотизмъ. Гражданственность. Самообразованіе. Общественная жизнь. Трудолюбіе. Вѣра. Надежда. Любовь къ ближнему. Характеръ человѣка. Спокойствіе духа и счастіе. Религіозныя утѣшенія. Книга эта есть дополненіе книги того же автора—„Радости жизни".

* **Чтенія объ искусствѣ.** Сочиненіе знаменитаго ученаго И. Тэна, переводъ А. Н. Чудинова, 5-ое исправленное изданіе, 450 стр. Спб. 1904 г., ц. 1 р. 50 к.—Въ книгѣ Тэна пять курсовъ лекцій, охватывающихъ предметъ съ различныхъ сторонъ и, въ цѣломъ рядѣ связныхъ, законченныхъ этюдовъ, рисующихъ постепенно развитіе искусства въ разныя времена и разныхъ народовъ. Тэнъ останавливается преимущественно на философіи искусства въ Италіи, Голландіи и Греціи. Книга эта чрезвычайно поучительна по богатству свѣдѣній, строгости мысли и глубинѣ художественнаго анализа.

* **Чувство природы,** историческое развитіе. Сочиненіе Альф. Бизе. Переводъ Д. Коробчевскаго. Спб., 391 стран. цѣна 2 руб. Содержаніе: Введеніе. Христіанское и язычеcко-симпатическое чувство природ[ы] первыхъ десяти вѣковъ. Наивное воззрѣніе на природу въ эпоху крестовыхъ походовъ. Индивидуализмъ и сентиментальная поэз[ія] природы въ эпоху возрожденія. Воодушевленіе природы у путешественниковъ-открывателей. Поэзія природы у Шекспира. Красо[та] пейзажа въ живописи. Искусственная природа въ эпоху гуманизма и рококо. Признаки возвращенія къ живой природѣ. Чувствительно-элегическое направленіе въ поэзіи. Романтизмъ въ поэзіи природы. Представители современной поэзіи природы: Гете, Байронъ и Шелли. Ламартинъ и Викторъ Гюго. Нѣмецкіе романтики. Заключеніе.

Исторія культуры. Соч. Фр. Гельвальда, при участіи профессоровъ: Гааза, Бюхнера, Ленормана, Хорна, Гольма, Генне[ам]-Генивамъ, Л. Гейгера, Филипсона и др. Первобытная культура и древнія восточныя цивилизаціи. Съ рисунками, переводъ подъ редакціею д-ра философіи М. Филиппова. Спб. 1898 г. Томъ первый. Цѣна 1 р. 50 к. Томъ второй. Античная культура. Ц. 1 р. 50 к. Томъ третій. Новѣйшая культура. Ц. 1 р. Имя проф. Гельвальда, его серьезное отношеніе къ работѣ, полное критическаго и строго обдуманнаго взгляда, настолько извѣстны во всемъ цивилизованномъ мірѣ, раскрывая передъ читателемъ первые шаги человѣка по пути развитія, приведшаго его нынѣ къ столь поразительнымъ результатамъ. Культура міра создавалась вѣками и основа ея лежитъ въ тѣхъ силахъ ума, которыя дарованы человѣку Творцомъ вселенной. Поэтому нѣтъ ничего полезнѣе и интереснѣе, какъ, пользуясь такою прекрасною книгою, какою является „Исторія культуры" Гельвальда, послѣдить за постепеннымъ развитіемъ умственной дѣятельности человѣка, являющейся основаніемъ и источникомъ человѣческаго благосостоянія. Авторы этого произведенія подробно останавливаются на первобытномъ состояніи человѣчества, законахъ его развитія, движенія культуры и религіозныхъ воззрѣніяхъ, господствовавшихъ въ ту или иную эпоху. Особенное вниманіе въ ней обращено на историческіе очерки Египта, Китая, Индіи и царства мидянъ, откуда распространилась постепенно культура по всему прежде дикому, нынѣ цивилизованному, міру.

Соч. проф. Бранда, получившаго за свои сочиненія премію парижской академіи. Руководство зоологіи, 2 большихъ тома, съ 1.450 рисунками. Цѣна 2 р.

* **Борьба человѣка съ животными.** Профессора К. Экштейна. Переводъ съ нѣмецкаго подъ редакціей кандидата естественныхъ наукъ Л. Я Френкеля. Съ 31 рисункомъ. 160 стр. цѣна 50 к. Борьба ведется безпрерывно, не только между человѣкомъ и звѣремъ, но и между всѣми живыми существами. Растенія ведутъ эту борьбу въ то время, когда они, густо сростаясь, домогаются воздуха и свѣта, животныя — тогда, когда они борятся изъ-за жилья и пищи, изъ за обладанія предметомъ своей страсти. Эта борьба можетъ выражаться въ состязаніи въ пѣніи, въ обладаніи болѣе красивой внѣшностью и опереніемъ или же въ состязаніи при помощи оружія. Въ этой борьбѣ за существованіе человѣкъ тоже долженъ принять участіе: онъ долженъ защищаться отъ растеній, животныхъ и своихъ собратьевъ. Неоспоримо борьба съ послѣдними самая трудная, такъ какъ она существуетъ повсюду; индивидуумъ борется съ индивидуумомъ, классъ народа съ классомъ народа, племя съ племенемъ, раса съ расой.

* **Обязанности человѣка.** Соч. Сильвіо Пеллико. Перев. Х. Зиновьевой. 2-ое изданіе. Спб. 1899 г. Ц. 35. Книга „Обязанности человѣка" принадлежитъ къ числу тѣхъ книгъ, которыя желательно бы видѣть настольными у каждаго юноши всего образованнаго міра. Одинъ изъ критиковъ этой книги, еще въ „Современникѣ" 50-хъ годовъ, называетъ ее одною изъ лучшихъ послѣ Евангелія. Къ книгѣ приложенъ портретъ автора, со статьею о его жизни и произведеніяхъ.

Происхожденіе семьи и собственности. Соч. извѣстн. учен. Г. Тардъ, пер. съ франц. Съ прибавленіемъ очерка Л. Е. Оболенскаго: о происхожденіи семьи и собственности по теоріи эволюціонистовъ и экономическихъ матеріалистовъ. Спб., цѣна 60 к.

Избранные афоризмы и мысли Ф. Ницше. Перевелъ М. Моделя. 1907 г. 231 стран., цѣна 75 к. Въ предлагаемой книжкѣ читатель найдетъ прекрасную біографію Ницше, составленную профессоромъ Лихтенбергеромъ, въ которой широкими штрихами обрисована его личность и условія развитія его умственныхъ способностей, характера, нравственныхъ качествъ и всей внутренней жизни вообще, а также собраны лучшіе и наиболѣе интересные отрывки изъ всѣхъ сочиненій Ницше, не исключая и тѣхъ, которые не появлялись въ отдѣльномъ изданіи. Мы полагаемъ, что такимъ путемъ можно гораздо лучше ознакомиться съ общимъ характеромъ философіи въ цѣломъ, нежели если прочесть одно какое-либо капитальное сочиненіе, остальными пренебречь. Что касается полнаго собранія сочиненій Ницше, то основательное знакомство съ нимъ представляется дѣломъ весьма труднымъ. Вмѣстѣ съ тѣмъ, предъ каждымъ отрывкомъ, читатель найдетъ въ нашей книжкѣ нѣкоторыя поясненія и комментаріи проф. Лихтенбергера.

Философія Шопенгауэра въ краткомъ изложеніи Профессора Т. Рибо. Переводъ съ 5 франц. изданія В. Супоранскаго Спб. 1901 г. ц. 50 к.

Потерянный и возвращенный рай. Поэма Джона Мильтона. Полный переводъ съ англійскаго П. А. Коншина, съ рисунками и портретомъ автора.—Эта замѣчательная поэма знаменитаго англійскаго поэта выдержала безчисленную массу изданій на всѣхъ европейскихъ языкахъ. Съ рисунк. художн. Доре. 2-ое изданіе, цѣна 1 р. 50 к.

Лучи свѣта. Сочиненія философа Шопенгауера. Извлечена изъ полнаго сочиненія I. Францемштедтомъ, переводъ, Н. П. Маракуева. 2-ое изд., 327 стр., цѣна 1 руб. Біографія Шопенгауера, познаніе, понятіе, умъ и разумъ, содержаніе, философія, познаніе природы, эстетическое созерцаніе искусства, воля, голова, сердце, характеристика жизни, любовь и бракъ, назначеніе женщины, смерть и безсмертіе, эстетическое наслажденіе, искусство, прекрасное и возвышенное, художество и талантъ, творческая дѣятельность, государство, монархія и республика, характеръ, нравственность, добродѣтель, сила, монашеская жизнь, оптимизмъ и пессимизмъ, житейская мудрость, знаніе людей, счастье и благо жизни, искусство житья, чтаніе и пр.

Эстетика. Популярное изложеніе. Ученіе о прекрасномъ и объ искусствѣ. Сочиненія Прейса, переводъ съ нѣмецкаго В. Владимирова, подъ редакціею В. В. Чуйко Спб., Ц. 1 р. 20 к. Общее основаніе эстетики. Объ эстетическомъ отношеніи природы. О художественной дѣятельности. Объ искусствѣ вообще. Живопись. Скульптура и архитектура. Драматическая поэзія. Пѣніе. Вокальная музыка. Инструментальная музыка, о музыкальныхъ инструментахъ. Танцовальное искусство. Гимнастическое искусство. Драматическое искусство. Сценическое искусство. О связи всѣхъ искусствъ вообще.

Популярная политическая экономія. Соч. Фаусетъ. Переводъ съ 7 англійскаго изданія М. И. Ловцовой, подъ редакціею и съ предисловіемъ Н. Дружинина. Спб., ц. 80 к. Политическая экономія трактуетъ о факторахъ производства, богатствѣ земли, трудѣ, капиталѣ, о рентѣ, заработной платѣ и прибыли, о мѣнѣ и торговлѣ, о кредитѣ и проч. и проч. Наука экономіи опредѣляетъ сущность этихъ явленій, оцѣниваетъ ихъ значенія во всѣхъ видахъ и проявленіяхъ. Эта политическая экономія, для начинающихъ, отличается всѣми свойствами, необходимыми для труда, предназначеннаго для болѣе или менѣе широкаго распространенія: краткостью, ясностью, доступностью, систематичностью и объективностью.

Путь къ счастью. Какъ надо жить. Соч. доктора философіи, проф. Фридриха Кирхнера, автора „Исторіи философіи". Переводъ съ 4-го нѣмецкаго изданія Алексѣя Маркова, подъ редакціею и съ примѣчаніями А. А. Быкова. Спб. 385 стр., цѣна 75 к.—Имя проф. Кирхнера настолько популярно въ Германіи, благодаря длинному ряду его сочиненій, написанныхъ съ теплымъ чувствомъ любви къ человѣчеству и съ желаніемъ принести ему посильную пользу. Кирхнеръ старается указать намъ, какъ можемъ мы примириться съ жизнью и гдѣ и въ чемъ можемъ искать утѣшеній и наслажденія, которыя даетъ намъ природа, искусство, чтеніе, дружба, домашній очагъ, религія, трудъ и послѣ него отдыхъ; онъ рисуетъ свѣтлую будущность человѣчества. Все сочиненіе автора проникнуто ободряющимъ духомъ. Трезвые взгляды проводятся имъ въ такой легкой популярной формѣ, что книга эта является доступною для каждаго читателя, которымъ будетъ прочтена съ громадною для себя пользою.

Наука о нравственности (Этика). Изложеніе этическихъ принциповъ и ихъ примѣненіе къ частнымъ жизненнымъ отношеніямъ. Соч. профессора копенгагенскаго университета Гаральда Геффдинга. Переводъ подъ редакціею Л. Е. Оболенскаго. Спб. цѣна 1 р. 75 к.—Особенность новаго сочиненія Геффдинга въ томъ, что онъ основываетъ науку о нравственности на психологическихъ, строго научныхъ основаніяхъ, не исключая и современной эволюціонной психологіи, созданной Спенсеромъ, изъ числа этихъ основаній. Поэтому его этика обоснована на свойствахъ самого человѣка, на его стремленіи къ благополучію. Внутренній мотивъ морали Геффдингъ видитъ въ симпатіи, развившейся въ организмѣ людей изъ примитивныхъ семейныхъ чувствъ (любви матери къ дѣтямъ и наоборотъ) и достигшей путемъ эволюціи до всеобщаго человѣколюбія. Этому процессу вполнѣ содѣйствовала великая религія любви, заставившая расширить симпатію отъ племенъ к націй на все человѣчество.

Воспитаніе умственное, нравственное и физическое. Соч. Герберта Спенсера. Новый полный переводъ съ англійскаго М. А. Лазаревой. Спб., ц. 75 к.—Мы смѣло рекомендуемъ сочиненіе Спенсера всякому, кто пожелалъ бы серьезно проанализировать основы постановки раціональнаго воспитанія, во всеоружіи послѣдняго слова науки, и затѣмъ уже придти къ выводамъ, сдѣланнымъ авторомъ, или же построить на данныхъ анализа свои заключенія о различныхъ системахъ и пріемахъ воспитанія. Это, повторяемъ, уже дѣло личныхъ взглядовъ, зависящихъ, главнымъ образомъ, отъ личной оцѣнки сравнительной важности различныхъ задачъ воспитанія и обученія.

О воспитаніи умственномъ и нравственномъ. В. Г. Бѣлинскаго. Сост. А. Н. Сальниковъ. Спб. 158 стр. ц. 50 к. Умственная дѣятельность. Разсудокъ и разумъ.—Остроуміе.—Ученость.—Наглядность.—Нравственная дѣятельность. — Нравственность. — Нравственное образованіе.—Кто истинно добрый человѣкъ?—Совѣсть.—Добро и зло.—Твердость убѣжденія. Жизнь сердца.—Чувство и чувствительность.—Чувство и разумъ.—Чувство и умъ.—Любовь.—Ея основанія и свойства.—Любовь мужчины и женщины.—Любовь въ различные возрасты.—Родительская любовь.—Христіанская любовь. — Дружба. — Эгоизмъ. — Невѣріе.—Прекрасная душа. Личное развитіе человѣка.—Общія условія развитія.—Измѣняемость мыслей и чувствъ.—Юность.—Люди достигшіе и люди постоянно стремящіеся.—Юноши.—Маленькіе великіе люди.—Люди ничемъ не довольные.—Наука и жизнь, какъ условія развитія. Человѣкъ, какъ членъ общества.—Личность общества.—Мужчина и женщина. Воспитаніе.—Различные взгляды на воспитаніе.—Важность воспитанія, и пр. и пр.

Парадоксы (Въ поискахъ за истиной). Соч. Макса Нордау. Полный переводъ М. С. Модель, 359 стр., ц. 1 р. Спб. 1902 г. Отъ переводчика.—Предисловіе къ первому изданію.—Оптимизмъ или пессимизмъ.—Большинство и меньшинство.—Взглядъ назадъ.—Успѣхъ.—Психофизіологія геніа и таланта.—Внушеніе (Suggestion).—Благодарность. — Содержаніе поэтической литературы.—Очеркъ естественной исторіи любви.—Эволюціонная эстетика.—Симметрія.—Обобщеніе.—Гдѣ истина?—Государство и индивидъ.—Національность.—Взглядъ на будущее. Нужно прибавить, что сочиненіе Нордау „Парадоксы" одна изъ самыхъ интересныхъ книгъ.

Старообрядчество и сектантство. Историческій очеркъ русскаго религіознаго разномыслія. Поморство.—Өедосѣевщина.—Филипповщина. — Странничество.—Австрійское согласіе.—Единовѣріе.—Стригольничество.—Жидовство.—Хлыстовщина.—Скопчество.—Духоборство.— Шалопутство. — Штундизмъ. — Пашковщина.—Хиліазмъ.—Іоаннитство. Соч. Владиміра Андерсона. Спб. 1909 г. 460 стр., ц. 1 р. 50 к. Давно уже чувствуется настоятельная потребность въ просто и безъ всякихъ тенденцій написанномъ историческомъ обзорѣ огромнаго по своей важности факта русской жизни, именуемаго расколомъ. Совсѣмъ еще недавно лицо, близкое Льву Николаевичу Толстому, повѣдало объ его задушевномъ желаніи дождаться доступной всѣмъ и каждому книги, спеціально посвященной вопросу о религіозномъ разномысліи нашего народа, вылившимся въ многочисленныя развѣтвленія старообрядчества и сектантства. Предлагаемый нынѣ публикѣ трудъ Андерсона не можетъ не считаться почипомъ въ данной области. Непосредственно соприкасаясь съ величайшимъ нашимъ національнымъ книгохранилищемъ, имѣя, стало быть, полную возможность отыскивать въ немъ то, что, вполнѣ понятно, ускользаетъ отъ посторонняго, даже и весьма пытливаго, взгляда, авторъ въ продолженіе шести лѣтъ работалъ надъ собираніемъ матеріала, какъ уже когда-либо и гдѣ-либо изданнаго, такъ и доселѣ остающагося въ рукописи и имѣющаго то или другое отношеніе къ расколу. Къ достоинствамъ книги можно отнести ровность ея тона, полное отсутствіе стремленія отразить субъективное настроеніе автора, всюду стремящагося заслонить свое личное я, что избавляетъ читателя отъ опасности тяжелаго доктринерства и предвзятости,—недуга, свойственнаго значительной части нашихъ изслѣдователей раскола. Книга въ строго генетическомъ порядкѣ съ достаточною потребностью сообщаетъ необходимыя свѣдѣнія о зарожденіи и развитіи религіозной неудовлетворенности многомилліонной и наиболѣе отзывчивой части русскаго народа. Будучи построена на принципѣ ознакомленія читателя съ текстами историческихъ памятниковъ, цитируя сочиненія расколоучителей и полемическія возраженія пастырей церкви, приводя въ извлеченіи законодательные акты и документы судопроизводства, не чуждаясь въ то же время и особенно рельефныхъ строкъ крупнѣйшихъ наблюдателей раскола.

Справедливость. Новое соч. Гер. Спенсера. Перев. съ англійскаго М. Филиппова. Спб. 1897 г. Ц. 1 р. Человѣческая справедливость. Чувство справедливости. Идея. Формула справедливости. Авторитетъ этой формулы. Слѣдствія этой формулы. Право физической неприкосновенности. Право свободнаго движенія и перемѣщенія. Право пользованія природною средою. Право собственности. Права даренія и завѣщанія, свободнаго обмѣна и договора. Право промышленной свободы. Права свободы, убѣжденій и культа. Право свободы слова и печати. Обзоръ всего предыдущаго и дополненіе. Права женщинъ. Права дѣтей. Такъ называемыя „политическія права". Устройство государства. Обязанности государства. Предѣлы государственныхъ обязанностей. Идея права у Канта. Всеобщій принципъ права. Земельный вопросъ. Моральные мотивъ.

Реформы въ политической экономіи. Соч. Тарда. Перев. Л. Оболенскаго. Спб. 1889 г. и 35 к.

Буддизмъ. Очеркъ жизни и ученія Гаутамы Будды. Профессора Т. Рисъ-Девидсъ. Переводъ съ 17 англійскаго изданія М. Гюнсбурга. Спб. 1907 г. 254 стр. ц. 80 к. Оглавленіе: 1) Введеніе. 2) Жизнеописаніе Будды. 3) Существенныя ученія буддизма. 4) Буддійская мораль. 5) Орденъ нищенствующихъ. 6) Легенда о буддѣ. 7) Тибетскій буддизмъ. 8) Распространеніе буддизмъ. Книга написана популярно и предметъ обхваченъ всесторонне.

Историческіе и религіозные этюды. Соч. знаменитаго французскаго философа Эрнеста Ренана. Подъ редакціею В. В. Чуйко. Изд. третье. Спб., ц. 1 р. Состояніе міра около половины перваго вѣка. — Пожаръ въ Римѣ. — Еврейская война.—Смерть Нерона.— Воцареніе Флавіевъ.—Разгромъ Іерусалима.—Послѣдствія истребленія Іерусалима. — Траянъ и великіе императоры.— Конецъ царствованія Трояна и возстаніе евреевъ.— Жанъ Кальвинъ.—Магометъ и происхожденіе исламизма.

Очерки современной психологіи. Этюды о выдающихся писателяхъ нашего времени. Соч. П. Бурже, пер. Э. К. Ватсона, Спб., 2-е изд. 1902 г., ц. 1 р. 75 к.

Характеры и нравы этого вѣка. Сочиненіе Жана Лабрюйера. Съ предисловіемъ Прево-Парадоля и Сенъ-Бева. Переводъ съ французскаго. Спб., 1890 года, ц. 1 р. 50 к. 317 стр. большого формата.

Современная германская психологія. Опытная школа. Соч. профессора Т. Рибо. Переводъ съ франц. Спб. 1896 г., ц. 1 р.

Происхожденіе человѣка и половой подборъ, соч. Ч. Дарвина. Переводъ Д-ра М. Филиппова. съ многочисленными рисунками. Спб., ц. 1 р. 65 к.

Путешествіе на кораблѣ Бигль. Соч. Ч. Дарвина, перев. д-ра М. Филиппова. Съ рисунками. Спб., 1897 г. ц. 1 р. 25 к.

Загадочныя племена на Голубыхъ горахъ. ДУМБАРЪ ВЪ ЛАГОРѢ. Съ портретомъ автора и біографіею, написанною В. Я. Желиховскою. Спб., 1893 г. Ц. 1. 75 к. Блаватская мастерски описываетъ свои наблюденія надъ природою Индіи, надъ ея современною жизнью и устройствомъ, надъ ея племенами и ихъ нравами, съ умственными порывами и философскими теоріями, съ исторіею и памятниками прошлаго. Статья „Загадочныя племена“ знакомитъ читателей съ тоддами и курумбами, съ ихъ вѣрою, суевѣріемъ, обрядами, обычаями, чудесами черной и бѣлой магіи и пр. пр. Вторая часть книги посвящена описанію грандіознаго и великолѣпнаго „Думбара въ Лагорѣ“, на которомъ представлялись вице-королю Индіи, маркизу Риполи, всѣ владѣльные раджи и набабы во всей красотѣ азіатской пышности и роскоши. Описаніе это читается съ большимъ интересомъ и безспорно можетъ считаться, по своей художественной красотѣ и отдѣлкѣ слога, выдающимся произведеніемъ въ литературѣ этого рода.

* **Педагогика.** Остермана и Вегенера. Перев. съ 6-го нѣмецкаго изданія С. Яковенко. Спб. 1900 г. ц. 60 к. Психологія. Мыслящая душа. Воспріятія. Нервная система. Ощущенія. Зрѣніе, слухъ, вкусъ, обоняніе, осязаніе. Воспріятіе и наблюденіе. Перцепція и апперцепція. Формы мышленій. Понятіе. Сужденіе. Умозаключеніе. Разумъ, какъ первоначальное душевное свойство. Образованіе разума. Вниманіе. Память. Воображеніе. Чувствующая душа. Виды чувства. Эстетическія чувства. Сочувствіе. Нравственныя и религіозныя чувства. Аффекты. Желаніе. Потребности. Наклонности. Страсть. Воля. Различіе воли отъ желанія. Свобода воли. Виды воли. Характеръ о связи между желаніями и представленіями. Чувство. Заключеніе. Воспитаніе. Ученіе о физическомъ воспитаніи. Главнѣйшія правила діэтетики. Питаніе. Воздухъ и дыханіе. Обращеніе и очищеніе крови. Согрѣваніе тѣла. Движеніе и покой тѣла. Содержаніе нервовъ и органовъ чувствъ. Ученіе о воспитаніи въ тѣсномъ смыслѣ. Ученіе о религіозноправственномъ развитіи. Непосредственное образованіе воли. Дисциплина. Школьныя правила. Наказаніе. Награда. Образованіе воли свободнымъ путемъ поученія и воздѣйствія на характеръ. Заключеніе.

Этика, наука о нравственности. Автора книги исторія философіи Фр. Кирхнера, доктора философіи, переводъ подъ редакціею Л. Оболенскаго, Спб, 2-е издан. ц. 80 к. Понятіе объ этикѣ, отношеніе этики къ др. наукамъ. Общая часть. Метафизическія основанія: внѣшній міръ, являющееся міровой порядокъ. Антропологическія основанія. Тѣло и душа, сущность воли, дѣйствіе, свобода. Теоретическая часть. Основныя понятія этики: ихъ происхожденіе, критика др. теорій, границы нравственнаго, нравственно-хорошее, правовое государство. Практическая часть. Въ ея становленіи. (теорія долга). Нравственный долгъ, совѣсть, принципъ нравственности, дѣленіе обязанностей, совершенство личности, индивидуальныя добродѣтели, общественныя добродѣтели и характеръ.

* **Чтеніе какъ искусство.** Сост. академикъ Легувэ. Переводъ съ 31 французскаго изданія. 4-ое изданіе Спб., 1904 г. Цѣна 1 р. Книга, выдержавшая столько изданій во Франціи и выходящая четвертымъ изданіемъ въ Россіи, достаточно говоритъ сама за себя. Да и на самомъ дѣлѣ, этотъ курсъ выразительнаго чтенія знаменитаго французскаго чтеца по своей содержательности, ясности и практичности превосходитъ всѣ немногочисленныя, кстати сказать руководства въ этой области. Книга эта должна быть настольною не только для актера и оратора, но и для всякаго образованнаго человѣка. Переводъ сдѣланъ очень хорошо. (Газета „Свѣтъ“).

Систематическій курсъ логики. Составилъ А. Юровъ. Спб. 1895 г., ц. 60 к.

Соціологія. Пр. д-ра Т. Ахелиса. Популярное изложеніе. Переводъ съ нѣмецкаго М. Э. Гюнсбурга. Ц. 35 к. 1906 г. Авторъ очень подробно разбираетъ задачи соціологіи, отводя большое мѣсто соціологіи древности и, въ особенности, соціологіи христіанства. Не менѣе подробно онъ говоритъ о современной соціологіи, приводя системы извѣстнѣйшихъ соціологовъ. Далѣе онъ трактуетъ объ отношеніи соціологіи къ другимъ наукамъ и вполнѣ обстоятельно объясняетъ методы и принципы соціологіи вообще. Для любителей серьезнаго чтенія эта книга представляетъ большой интересъ.

* **Гигіена физическихъ упражненій дѣтей и молодыхъ людей.** Д-ра Лагранжа. Перев. д-ра Дементьева. 2-е изданіе, 263 ст., ц. 80 к. Склонность къ упражненіямъ.—Искусственныя упражненія.—Естественныя упражненія.—Атлетическая и гигіеническая гимнастика.—Гимнастика дѣвочекъ.—„Опасности“ упражненія.—Гигіеническое значеніе удовольствія. — Удовольствіе въ упражненія.—Воспитаніе мужества.—Гигіеническое физическое воспитаніе.—Гигіеническія показанія первостепенной важности.—Игры на чистомъ воздухѣ удовлетворяютъ всѣмъ этимъ показаніямъ. Практическіе вопросы: Трудности примѣненія упражненія играми.—Необходимость товарищей.—Ребенокъ, играющій одиноко.—„Площадки“ для игръ.—„Гимнастическіе павильоны“.—„Преподаватели“ игръ.—Сеансъ игры.—Урокъ удовольствія.—Гигіеническая польза „криковъ радости“.—Продолжительность игръ по возрастамъ.—Выборъ времени игръ.—Упражненіе до ѣды.—Упражненіе слишкомъ рано утромъ.—Ученіе послѣ упражненія.—Подробности костюма.—Шерстяное „трико“ и пр. пр.

* **Сибирь и каторга.** Соч. С. В. Максимова, въ трехъ частяхъ. Изданіе третье, большой томъ въ 500 стр. Спб. 1906 г. Цѣна 1 руб. 75 коп. Вышедшее въ свѣтъ 3-ье изданіе. „Сибирь и каторга“ заключаетъ всѣ три части въ одномъ компактномъ томѣ, напечатанномъ въ два столбца. Въ первой части передъ нами рисуются картины отдаленнаго прошлаго, когда осужденные коронимъ судомъ по этапу отправлялись въ страну изгнанія на каторгу. Во второй части передъ нами, какъ въ калейдоскопѣ, являются образы преступниковъ, вызывающихъ ужасъ, негодованіе, сожалѣніе и сочувствіе; авторъ очерчиваетъ особенно выдающіеся типы злодѣевъ, убійцъ, бродягъ, бѣглыхъ, воровъ, мошенниковъ, грабителей, разбойниковъ, поджигателей, святотатцевъ, гробокопателей, фальшивомонетчиковъ, развратниковъ. Третья часть посвящена политическимъ ссыльнымъ, бывшимъ въ Сибири, и историческому очерку самой каторги; передъ нами проходятъ группы поляковъ, изъ которыхъ многіе сжились съ Сибирью, ихъ потомство живетъ тамъ до сихъ поръ, слившись до неузнаваемости съ коренными сибиряками, но среди сосланныхъ поляковъ были и такіе, какъ искатель приключеній Беньковскій, бѣглецъ Піотровскій и несчастная Мегурская; затѣмъ тянется вереница ссыльныхъ изъ государственныхъ дѣятелей Малороссіи, московскаго двора и послѣ Петра Великаго, жертвы честолюбія и различные самозванцы. Вспомнимъ при этомъ князя А. Д. Меньшикова, Долгорукихъ, канцлера Остермана, фельдмаршала Миниха, графа Головкина, князя В. В. Голицына, боярина Матвѣева и др.

О свободѣ. Соч. Джонъ Стюартъ Милля. Переводъ съ послѣдняго англійскаго изданія М. Ловцовой. Спб. 1906 г. ц. 75 к. Предлагаемая въ новомъ, болѣе полномъ переводѣ, книга Милля о свободѣ, въ удешевленномъ изданіи, найдетъ массу читателей. Въ одной изъ своихъ лучшихъ книгъ, озаглавленной „Свобода“ Милль съ рѣдкой силой анализа доказываетъ всѣ выгоды либерализма. Свобода развиваетъ способности индивида, она развиваетъ ихъ въ разныхъ смыслахъ, она покровительствуетъ оригинальности и прогрессу, возбуждаетъ таланты, она въ себѣ самой находитъ для себя правила и естественно стремится придти въ равновѣсіе со свободой другихъ: наконецъ изъ свободной дѣятельности умовъ появляется истина, изъ свободной дѣятельности интересовъ возникаетъ общая польза, изъ свободной дѣятельности воли получается общая воля, которая, не будучи непогрѣшимой, всегда способна къ усовершенствованію и въ себѣ самой находитъ средства исправить свои ошибки.

Происхожденіе видовъ путемъ естественнаго подбора или сохраненіе благопріятствуемыхъ породъ въ борьбѣ за жизнь. Ч. Дарвинъ. Полный переводъ съ послѣдняго (шестого) англійскаго изданія М. Филиппова. 2-ое изданіе. Спб. Ц. 2 р.

Популярная астрономія въ вопросахъ и отвѣтахъ д-ра Клейна. Перев. съ нѣмецкаго послѣдняго изд. Спб. 1906 г., съ многочислен. рисунками. Ц. 1 р. 2-ое изд. Не говоря уже о практическомъ значеніи астрономіи для времясчисленія, географіи, мореплаванія и пр., она открываетъ нашему изумленному взору неизмѣримыя пространства звѣзднаго міра, наполняетъ сердце искреннимъ благоговѣніемъ къ Творцу, воля котораго господствуетъ надъ міровыми законами, и въ то же время внушаетъ уваженіе къ силѣ человѣческаго духа, проникающаго въ глубины мірозданія. Одновременно она обнаруживаетъ ничтожность человѣка, какъ безконечно малой точки въ безграничности Вселенной и ведетъ его къ истинному смиренію, не отвлекая, однако, отъ дальнѣйшаго изученія звѣзднаго неба. Мы можемъ и должны стремиться проникнуть въ тайны природы и изучить законы ея многообразныхъ формъ и движеній: этимъ мы развиваемъ силы нашего ума и возвышаемся надъ мелочами будничной жизни, помимо даже практической пользы, извлекаемой человѣчествомъ въ борьбѣ съ природою, изъ знакомства съ ея исторіею и законами. Не только люди науки, но и всѣ тѣ, которымъ ихъ профессія оставляетъ лишь немного времени для просвѣщенія ума и сердца, должны ознакомиться, по крайней мѣрѣ, съ главными и наиболѣе любопытными фактами астрономіи. Для нихъ предлагаемый катехизисъ астрономіи, составленный извѣстнымъ ученымъ популяризаторомъ д-ромъ Клейномъ, явится желаннымъ руководствомъ. Здѣсь они найдутъ изложенное въ ясной и общедоступной формѣ объясненіе новѣйшихъ данныхъ строенія, системы и законовъ движенія небесныхъ тѣлъ.

„Соціальные законы". Личное творчество среди законовъ природы и общества. Соч. Габріэля Тарда, перев. Л. Оболенскаго. Спб. ц. 40 к.

Начало цивилизаціи и первобытное состояніе человѣка, умственное и общественное состояніе дикарей, соч. сэра Джона Леббока, 2-ое изд. испр. и доп. по 5-му англійскому изд. (1899 г.) подъ редакціею Д. А. Коробчевскаго. СПБ. 1896 г. Цѣна 2 р.

* **Характеры и нравственное воспитаніе.** Соч. Ф. Кейра. Пер. Мазуренко Спб. 1906 г. 130 стр. ц. 40 к. Цѣль книги—критическое опредѣленіе характера вмѣстѣ съ классификаціей и изученіемъ главныхъ его разновидностей: разслѣдованіе качествъ, развить и вызвать которыя должно быть цѣлью воспитанія, и въ то же время указаніе главныхъ средствъ, которыми оно можетъ располагать для достиженія этихъ цѣлей. Примѣры, приводимые въ подтвержденіе описаній и разслѣдованій, большей частью взяты изъ среды историческихъ личностей, потому что у нихъ извѣстныя черты характера, при томъ всѣмъ знакомыя проявляются болѣе ярко и отчетливо. Дѣло каждаго разобраться въ этомъ отношеніи и примѣнить къ себѣ то, что имѣетъ къ нему отношеніе.

* **Развитіе мышленія у дѣтей.** (Логика ребенка и ея воспитаніе). Фр. Кейра. Переводъ Егуновыхъ подъ редакціей Л. Оболенскаго. Спб. 1904 г. 113 стр. Ц. 40 к. Извѣстный психологъ Рибо говоритъ: „Мы находимъ въ этомъ произведеніи внимательное и проницательное наблюденіе человѣка, который любитъ ребенка, тонкость анализа и сознаніе глубокой важности тѣхъ услугъ, какія даны для психологіи взрослаго человѣка въ теченіе первыхъ проявленій умственной дѣятельности. О значеніи такихъ сочиненій нѣтъ надобности долго распространяться: какъ бы ни было естественно въ ребенкѣ стремленіе къ правильному мышленію, однако это стремленіе нарушается внѣшними вліяніями и нерѣдко извращается, а потому требуетъ постояннаго контроля со стороны воспитателей. У Кейра читатель найдетъ прочныя научныя опоры для такого контроля"

Исповѣдь. Соч. Жанъ-Жакъ Руссо. Полный перев. подъ редакціей Н. А. Бердяева 669 стр. ц. 2 руб.

Память въ ея нормальномъ и болѣзненномъ состояніяхъ. Соч. профессора РИБО. Переводъ подъ редакціею д-ра Аболенскаго, Спб., 2-ое изд., 60 коп.

Воля. Соч. профессора Рибо, въ ея нормальномъ и болѣзненномъ состояніяхъ. Переводъ подъ редакціею д-ра Аболенскаго. Спб. ц. 50 к. въ работахъ профессора Рибо, „Волѣ" и „Памяти", въ нормальномъ и болѣзненномъ состояніяхъ, поражаетъ читателя ясность изложенія, правильная точка зрѣнія на предметъ, строго научный выборъ доказательныхъ фактовъ, основательность выводовъ и заключеній, приводимыхъ почетнымъ профессоромъ. Вотъ поэтому мы и находимъ основательнымъ рекомендовать эти сочиненія Рибо вниманію интеллигентныхъ читателей, которые серьезно интересуются не только пріобрѣтеніемъ знаній, но и ознакомленіемъ со способами выясненія этихъ знаній, изощреніемъ способности находить и понимать связь и причинную зависимость среди безконечнаго разнообразія явленій нашей жизни.

Мыловаръ. Практическое руководство къ выдѣлкѣ всевозможныхъ сортовъ мыла. Составилъ Ф. Вельтнеръ. Перев. инженера Гольдберга. Съ 39-ью рисунками. Спб. цѣна 75 к.

Замазки и клеи. Общепонятное руководство для приготовленія всѣхъ сортовъ замазокъ и клеевъ: для стекла, фарфора, металловъ, кожи, камня, дерева, водо- и паропроводныхъ трубъ и проч., изготовленныя изъ: масла, смолы, каучука, гуттаперчи, казеина, клея, растворимаго стекла, глицерина, извести, гипса, желѣза, цинка, а также и для приготовленія морского клея, цеодолитовой замазки, замазокъ для спеціальныхъ цѣлей и проч. С. Ленера, пер. Ф. Гольдбергъ. Спб. ц. 40 к.

Практическое руководство по гальванопластикѣ и гальваностегіи, никелированіе, волоченіе, серебреніе, луженіе, бронзированіе и пр. Съ описаніемъ подготовки и отдѣлки товаровъ. Състав. инженеръ П. Енишъ. Съ 85 рисунками въ текстѣ. Перевелъ съ нѣмецкаго В. Остерманъ, подъ редакціею Н. Сухаржевскаго. Ц. 75 к.

Печное производство. Искусство класть печи комнатныя, разныхъ системъ и формъ, русскія печи, очаги, плиты и лежанки. Съ добавленіемъ статей; объ условіяхъ хорошаго отопленія комнатными печами и о водяномъ и газовомъ отопленіи. Съ 73 рисунками въ текстѣ. Составилъ инженеръ М. П. Новгородскій. Ц. 40 к.

Лаки, олифы, политуры и сургучи. Практическое руководство по приготовленію лаковъ, олифы и политуры. Сост. Андре. Перев. Гольдберга. Ц. 50 к.

Мельницы. Общепонятное руководство къ устройству мукомольныхъ, водяныхъ, вѣтряныхъ, конныхъ, валовыхъ и ручныхъ мельницъ. Составилъ инженеръ М. П. Новгородскій, съ 50 рис. Спб. Ц. 50 к.

Овраги, обрывы, осыпи и оползанія. Простое общепонятное руководство къ укрѣпленіямъ ихъ. Живыя и мертвыя запруды и укрѣпленіе хворостомъ, плетнемъ, фашинникомъ, деревомъ, камнемъ и пр. и пр. Составилъ инженеръ М. Новгородскій, съ 55 рис. Ц. 50 к.

Печное мастерство. Печи комнатныя всѣхъ системъ, русскія печи, очаги, плиты, лежанки; съ добавленіемъ статей: объ условіяхъ хорошаго отопленія комнатными печами и о водяномъ и газовомъ отопленіи. Сост. инженеръ М. Новгородскій. Съ 73 рисунками. Спб. ц. 40 к.

Кирпичное производство. Ручной способъ и устройство небольшого кирпичнаго завода. Общепонятное изложеніе. Составилъ инженеръ М. П. Новгородскій. Спб. Съ 63 рис. ц. 30 к.

Несгораемыя сводчатыя постройки и экономическая печь для крестьянъ съ приложеніемъ 2-хъ листовъ чертежей, исполнен. въ краскахъ. Сост. инженеръ В. А. Фишеръ. Ц. 50 к.

Проекты: I. Теплицъ, парниковъ, оранжереекъ II. Двухъ оранжерей. III. Мотивы оградъ, палисадниковъ, воротъ; съ 3-мя листами чертежей. Состав. архитекторъ В. Максимовъ. Ц. 75 к.

Проекты рыборазводныхъ заводовъ, съ приложеніемъ чертежей на особомъ листѣ. Состав. архитекторъ В. Харламовъ. Ц. 30 к.

Проекты: I Шатровъ надъ колодцами и дачи II Лѣтняго птичника. III Купаленъ. съ 3-мя листами чертежей Составилъ архитекторъ В. Харламовъ. Ц. 75 к.

Проекты: двухъ школъ. —Одноклассной съ квартирою для учителя и двухклассной, тоже съ квартирою и проекты служебныхъ построекъ для школы,—бани, сарая, конюшни на 1 лошадь, коровника на 2 коровы, овчарня, свинарня и птичника, съ однимъ листомъ чертежей. Составилъ архитекторъ В. Харламовъ. Ц. 25 к.

Проекты: I. Овчарни, свинарни и птичника, съ жильемъ для прислуги. II. Амбары съ молотильнымъ сараемъ и зерносушилкою. III. Дома—дачи, съ чертежами на 3-хъ листахъ состав. архитекторъ В. Харламовъ. ц. 75 к.

Проектъ двухъ молочныхъ съ жильемъ для мастерицы и ледникомъ съ чертежомъ въ краскахъ и съ 12 рисунками въ текстѣ. Составилъ архитекторъ В. Харламовъ. ц. 40 к.

Проекты: I. Хранилищъ для корнеплодовъ и для фруктъ ледниковъ. II. Амбара, омшанника, сарая для сельско-хозяйств. машинъ и сарая для сѣна и мякины. Съ 2 нотами чертежей. Составилъ В. Харламовъ. цѣна 50 к.

Проектъ двухъ часовенъ, съ чертежемъ. Составилъ архитекторъ В. Харламовъ. ц. 40 к.

Проекты: I. Сельскихъ мастерскихъ—столярная, слесарня, кузница. II. Волостное правленіе. Съ 2 листами чертежей. Составилъ В. Харламовъ. ц. 50 к.

Проекты: I. Дачи со службами. II. Лавки съ ледникомъ и погребами. III. Амбара съ сусѣками. Составили Харламовъ и Максимовъ, съ чертежами на особыхъ листахъ. Ц. 75 к.

Проекты: I. Двѣ кузницы съ небольшими слесарнями при нихъ. II. Жилой домъ въ усадьбѣ. III. Усадебныя постройки—баня и прачешная, изба для рабочихъ. Съ 3-мя листами чертежей. Составили Харламовъ и Максимовъ. Ц. 75 к.

Проектъ хлѣва для крупнаго рогатаго скота (коровникъ, воловня). Съ чертежемъ. Составилъ архитекторъ П. Майеръ. Цѣна 40 коп.

Луженіе, паяніе и никкелированіе. Составилъ инженеръ М. П. Новгородскій. Съ 32 рисунками. Цѣна 40 к.

Популярное руководство для производства разныхъ смазочныхъ средствъ, какъ-то: сапожной ваксы, мазей для кожъ, машинъ и колесъ, смазочныхъ маслъ, лаковъ для кожъ и проч. Съ 10-ью рисунками. Сост. Р. Бруннеръ, перевелъ съ нѣмецкаго инженеръ Ф. М. Гольбергъ, дѣйств. членъ Императорскаго Русскаго Технич. Общества. Ц. 60 к.

Общедоступное руководство для изготовленія разныхъ чернилъ, гектографическихъ массъ, туши, чернильныхъ карандашей, красокъ для штемпелей и т. п. Составилъ химикъ и фабрикантъ З. Ленеръ, перевелъ съ нѣмецкаго инженеръ Ф. М. Гольбергъ, дѣйствит. членъ Императорскаго Русскаго Техническаго Общества. Ц. 60 к.

Почему и потому. По системѣ Отто Уле. Для учащихся въ семьѣ и школѣ З о о л о г і я и Б о т а н и к а. 800 вопросовъ и отвѣтовъ по зоологіи и ботаникѣ, съ 111 рисунками. Составилъ Р. Гротріанъ, переводъ съ нѣмецкаго изд. подъ редакціей кандидата естественныхъ наукъ Л. Френкеля. Спб. 1904 г. ц. 65 к. Книга, которую мы предлагаемъ вниманію читателей, написана вполнѣ доступнымъ языкомъ и охватывая въ своемъ содержаніи не только вопросы общаго характера, но и (даже преимущественно) частные факты, могущіе возбудить любознательность каждаго человѣка при столкновеніи его съ окружающей природой. Книга эта можетъ быть рекомендована даже, какъ популярное руководство для изученія жизни животныхъ и растеній. Форма изложенія, авторомъ принятая, имѣетъ за себя многое: нѣтъ сомнѣнія, что изложенное въ видѣ вопроса и отвѣта гораздо легче, чѣмъ при описательномъ изложеніи.

Практическій мыловаръ или подробное руководство къ фабрикаціи всѣхъ сортовъ мыла, встрѣчающихся въ продажѣ. Съ 44 рисун. Соч. Г. Фишера. Перев. съ послѣдняго нѣмецкаго изд. В. Дмитріева. Спб. 1908 г. Ц. 1 р. 35 к. Содержаніе: Исторія мыла.—Свойства и дѣйствія мыла.—Сырые матеріалы мыловаренія.—Животные и растительные жиры.—Жирныя кислоты и смолы.—Щелочи.—Алкалиметрія.—Машины, аппараты и инструменты для мыловаренія.—Производство мыла.—Жесткія и клеевыя мыла.—Смолистыя и клеевыя.—Мягкія мыла.—Мыла, употребляемыя въ ткане-прядильномъ производствѣ.—Марсельское мыло.—Изслѣдованіе мыла.—Туалетныя и кокосовыя мыла.—Рецепты туалетныхъ мылъ.—Медицинскія мыла.—Мыло для вывода пятенъ.—Прозрачныя мыла.—Мыльные шары.—Мыльный порошокъ.—Краски для туалетныхъ мылъ.—Алфавитный списокъ терминовъ, употребляемыхъ въ книгѣ, съ подробными разъясненіями. Полнота свѣдѣній по мыловаренію составляетъ главное достоинство этой книги. Для всѣхъ вообще производителей мыла она должна явиться важнымъ подспорьемъ въ ихъ трудѣ, такъ какъ въ ней трактуется не только о способахъ производства жесткихъ и мягкихъ мылъ, но и о мылахъ употребляемыхъ въ ткане-прядильномъ производствѣ. Не малымъ подспорьемъ при изученіи мыловаренія является приложенный къ книгѣ словарь терминовъ, что дѣлаетъ ее доступною не только для спеціалистовъ мыловаровъ, но и для всѣхъ желающихъ изучить это дѣло на практикѣ.

Практическій маляръ и живописецъ. Р. Торминъ. Полное наставленіе всѣхъ малярныхъ работъ по камню, штукатуркѣ, дереву и металламъ, разрисовка потолковъ и стѣнъ, приготовленіе красокъ, лакировка, бронзировка и проч. Переводъ съ послѣдняго (7) нѣмецкаго изданія В. Д. Дмитріева. 3-ье изд. 1904 г. Ц. 1 р. Шпаклеваніе.—Чистка.—Шлифовка.—Смываніе.—Вывариваніе.—Просушка.—Очистка отъ пятенъ.—Бѣлыя и сѣрыя краски.—Желтыя краски.—Красныя краски.—Синія краски.—Черныя краски.—Оранжевыя краски.—Зеленыя краски.—Фіолетовыя краски.—Коричневыя краски.—Лаковыя и масляныя пятна.—Очистка масляныхъ окрасокъ закопченныхъ стѣнъ, мрамора, алебастра, гипсовыхъ фигуръ, каменныхъ сооруженій.—Замазки: Масляная.—Клеевая.—Глицериновая замазка.—Замазки для камня. Окраска клеевыми масляными красками.—Молочно-известковая окраска.—Окрашиванье жидкимъ стекломъ.—Стереохромная окраска больничныхъ помѣщеній.—Сиккативы.—О смѣшеніи красокъ.—Приготовленіе и употребленіе красокъ. Окраски: бѣлыя, сѣрыя, желтыя, красныя, синія, черныя, зеленыя, фіолетовыя, коричневыя. Замѣтки о различныхъ способахъ окраски и окрашиванія. Раздѣлка подъ цвѣтъ разныхъ породъ дерева, камня, а также подъ матовое стекло. Раздѣлка мебели и другихъ предметовъ изъ дерева. Раздѣлка подъ дубъ, орѣхъ, вишню, красное дерево, подъ палисандровое дерево. Раздѣлка подъ цвѣтъ различныхъ породъ гранита, порфира, мрамора масляною краскою. Лаки. Общія замѣчанія о лакахъ.—О приготовленіи спиртовыхъ лаковъ.—Скипидарные.—Масляные лаки. Окраски деревянныхъ половъ. Окраска потолковъ. Писаніе вывѣсокъ. Объ обояхъ. Разныя замѣтки. Желѣзный сурикъ.—Кремнецинковая окраска.—Хлорная окись цинка для грунтовки.—Лакировка по цинковой жести.—Окрашиванье цинковой жести масляными красками.—Бронзировка гипсовыхъ фигуръ.—Бронзировка рамъ.—Зеленая бронзировка мѣдныхъ предметовъ, и пр. и пр.

Спутникъ механика. Практическая справочная книга для механиковъ, техниковъ, учениковъ техническихъ учебныхъ заведеній и пр. Составилъ Б е р н у л л и. Обработанъ профессор. Бергомъ. Переводъ съ 21-го нѣмецкаго изданія инженеръ-механика Д. Г о л о в а. Спб. 1904 г. 500 стр. съ 250 чертежами. Цѣна 1 р. 50 к.—По полнотѣ и универсальности содержанія, соединенными съ общедоступностью изложенія, эта книжка является, можно сказать, единственною въ технической литературѣ, чѣмъ и объясняется ея распространенность въ Германіи, гдѣ она выдерживаетъ уже 21-ое изданіе. Она содержитъ необходимыя справочныя свѣдѣнія для техниковъ всякого рода, строителей и указателей, а также указанія для практическихъ занятій. Содержаніе книги вкратцѣ таково: математика (ариѳметика, алгебра, геометрія, тригонометрія, примѣненіе алгебры къ геометріи), механика (статика, динамика, равновѣсіе въ механикѣ), упругость и крѣпость матеріаловъ, основаніе строительнаго искусства, механика капельно-жидкихъ тѣлъ, механика упругихъ жидкостей, теплота, и ея примѣненіе, технологія, таблицы.

Руководство къ живописи масляными красками, пастелью и акварелью. Иллюстрированное изданіе. Соч. К а р. Р о б е р ъ. Переводъ съ французскаго подъ редакціею художника Венига, съ рисунками въ текстѣ. Спб., 3-ее изданіе. Ц. 1 р. 50 к. О г л а в л е н і е: I. Ж и в о п и с ь м а с л я н ы м и к р а с к а м и.—Предварительная подготовка.—Рисунокъ и перспектива.—Линейная перспектива.—Горизонтъ.—Теорія тоновъ.—Законы сочетанія цвѣтовъ.—О матеріалахъ для живописи.—Мольбертъ, краски и ящикъ для нихъ. Кисточки и кисти. Палитра. Муштабель и ножи. Масла, эссенціи и сиккативы. Холстъ и панно.—Краски и лакъ.—Лакъ для ретуши.—Живописный и картинный лаки.—Безцвѣтная нефтяная эссенція.—Летучее нефтяное масло.—Зеленый тонъ, сѣрый, коричневый, синій и бѣлый.—Занятіе въ мастерской.—Неодушевленные предметы.—(Nature morte).—Рисунокъ и выдержанность тона.—Понятіе о размѣщеніи предметовъ, сочиненіе.—Пейзажъ.—Первые этюды съ натуры.—Выборъ сюжета.—Набросокъ.—Небо.—Земля и первый планъ.—Вода.—Эскизъ.—Деревья.—Растенья.—Рѣка и лѣсъ.—Сочиненіе картины въ мастерской по этюдамъ съ натуры.—Пейзажъ.—Древнія и новѣйшія школы.—II. П а с т е л ь.—Пастель.—Сочетаніе тоновъ.—Матеріалы: бумага и холстъ.—Пастель.—Первоначальные пріемы въ пастели.—Живопись сѣрымъ тономъ (grisdille).—Портретъ штрихами.—Слитная пастель.—Крестьянка.—Пейзажъ.—Неодушевленные предметы.—Общія наставленія для портретовъ съ натуры. III. А к в а р е л ь.—Акварель.—Первоначальныя правила.—Метеріалы: бумага, блоки, рамы, пальцы, карандаши, кисти, палитра, губка, резинки и т. п.—Краски.—Смѣси.—Неодушевленные предметы.—Краски для цвѣтовъ.—Лицо и жанръ.—Неодушевленные предметы и цвѣты съ натуры.—Сочиненіе и размѣщеніе.—О различныхъ произведеніяхъ искусства.—Экраны, вѣера, ширмы и т. п.—О фиксатѣ акварельныхъ красокъ.—Заключеніе.—Природа и искусство.

Краткое практическое руководство къ фотографіи. Съ 24 рисунками. Сост. Г. Н. Вулковичъ. Спб., ц. 1 р. Предлагаемое руководство, излагаетъ процессы въ ясномъ короткомъ изложеніи. Особое вниманіе обращено авторомъ на позитивные процессы, имѣющіе художественное значеніе: способы пигментный и платино-желатинный изложены очень детально. Содержаніе книги сводится къ слѣдующему: а) Сущность фотографическаго процесса. Негативный процессъ. Выборъ аппарата и принадлежностей. Темная комната. Употребленіе аппарата. Методы съемки въ зависимости отъ сюжета. Магнезіальныя съемки. Моментальныя съемки. Экспозиція. Проявленіе, промывка, фиксированье. Сушеніе и окончательная отдѣлка негативовъ. Усиленіе и ослабленіе. б) Позитивный процессъ. Употребленіе копировальныхъ рамъ. Различныя позитивныя бумаги и ихъ обработка. Окончательная отдѣлка отпечатковъ. Понятіе объ увеличеніи.

Воздухъ, вода, свѣтъ и тепло. Весьма общедоступн. лекція по химіи профессора Р. Блохмана. Переводъ В. Вольфсона. 103 рисунка. Спб. 1901 г. ц. 40 к. Предлагаемая книжка содержитъ изложеніе въ самой общедоступной формѣ важнѣйшихъ химическихъ свѣдѣній, крайне интересныхъ вообще, но пріобрѣтающихъ особый интересъ еще потому, что они составляютъ основу жизни нашего тѣла. Опыты, которыми поясняется изложеніе, просты и очень наглядны; многіе изъ нихъ могутъ быть воспроизведены домашними способами, при помощи самыхъ нехитрыхъ приспособленій.

Практическое руководство къ живописи. Масляными красками. Акварелью по дереву, фрески, миніатюры, брызганье по дереву, живопись на шелку, на глинѣ, живопись портретная и ландшафтная, живопись на стеклѣ. Школа рисованія. Соч. проф. Ф. Дитриха. Перев. съ 16 нѣмецк. изд. классическаго художника И. А. Пасса. Спб. 1903 г. ц. 1 р. Цѣль этой книги состоитъ въ томъ, чтобы изложить всѣ практическіе и техническіе пріемы живописи, примѣняемые въ настоящее время, въ такой формѣ, чтобы каждый могъ работать самостоятельно. Здѣсь изложены всѣ тщательно собранныя свѣдѣнія, касающіяся матеріала и техники и имѣющія какое-либо значеніе для степени продолжительности картины. Такимъ образомъ мы предлагаемъ, всѣмъ любителямъ и лицамъ интересующимся живописью, книгу, составленную на основаніи долголѣтняго опыта. Эта книга должна служить практическимъ руководствомъ преимущественно тѣмъ диллетантамъ, которые должны работать самостоятельно, безъ помощи опытнаго художника.

Спутникъ кочегара. Составилъ Браузеръ и Шпенратъ. Переводъ инженеръ-технолога Д. Сухаржевскаго. Съ 96 рисун. Спб. цѣна 40 коп.

Обработка металловъ и дерева. Общепонятное руководство для школъ и самообученія. Составилъ, по сочиненіямъ Гроте и Кармарша, П. К. Соколовъ. Съ 91 рисунк. 2-е изданіе, исправленное. Спб. 1902 г. 255 стр. цѣна 1 р. 35 к. 1-е изданіе внесено въ каталогъ Мин. Нар. Просвѣщенія.

Обработка металловъ. Справочная книжка для подмастерій и молодыхъ рабочихъ. Траута, переводъ со второго изданія Д. А. Скрябина. Артиллерійскій Комитетъ, имѣя въ виду, что въ переведенной на русскій языкъ книгѣ Г. Траута, „Обработка металловъ“, помѣщено много такихъ техническихъ указаній, которыя могутъ быть полезны при справкахъ по кузнечному, литейному, слесарному мастерствамъ, а также токарному, винторѣзному дѣламъ и по установкѣ машинъ на готовыхъ фундаментахъ, призналъ полезнымъ объявить объ этой книгѣ по артиллеріи. 235 рисунковъ. Спб. 1900 г. цѣна 1 р. 50 к.

Кузнечное мастерство. Общепонятное руководство. Составилъ В. Остерманъ, подъ редакціей инженеръ-технолога Сергѣева. Ц. 60 к.

Слесарное мастерство. Общеполезное руководство. Сост. Остерманъ, подъ редакціей инженеръ-технолога Сергѣева. Со многими рисунками. Спб. 1904 г. ц. 60 к.

Обойное мастерство и декоративное искусство. Руководство для любителей и самоизученія. 117 рисунк. Составилъ технологъ П. Федоровъ. Спб. 190 г. 60 к.

Чудеса человѣческой изобрѣтательности. Великіе люди и ихъ великія произведенія. Разсказы о сооруженіяхъ знаменитыхъ инженеровъ Гольмса, переводъ съ англійскаго, 1901 г. 2-е изданіе. 42 рисунка. Спб. 1901 г. ц. 1 р.

Машинистъ-практикъ. Руководство для машинистовъ и кочегаровъ. Составилъ Браузеръ и Шпенратъ. Переводъ съ нѣмецкаго Остермана подъ редакціею инженера-технолога Г. П. Артюшкова. Съ 40 рисунками. Спб. ц. 40 коп.

1750 практическихъ техно-химическихъ рецептовъ. Новѣйшія открытія, усовершенствованія и патентованныя изобрѣтенія въ областяхъ производствъ: альбуминнаго, винокуреннаго, водочнаго, воскобойнаго, гальванопластики, дрожжевого, каучуковаго, клееварнаго, кожевеннаго, косметическаго, красильнаго, красочнаго, крахмальнаго, лаковаго, маслобойнаго, металлургіи, механическихъ издѣлій, мукомольнаго, мыловаренаго, нефтяного, пивовареннаго, скорняжнаго, слесарнаго, спичечнаго, сургучнаго, уксуснаго и проч. приготовленія бумаги копировальной, приготовленіе ваксы, воды туалетной, приготовленія гектографовъ, гипсовыхъ отливокъ, горчицы, дрожжей, духовъ, замазокъ, зубныхъ порошковъ, кальки, приготовленія краски для волосъ, курительныхъ порошковъ, лаковъ, ликеровъ, приготовленіе мазей, испытаніе маслъ, политуры, помады, припаевъ, протравъ, выводки пятенъ, уничтоженія ржавчины, приготовленія сироповъ, сыра, сортутокъ, спичекъ, сургуча, сплавовъ, туши, цементовъ, чернилъ, эмальированіе металловъ; приготовленія ликерныхъ эссенцій и эфировъ. Изд. третье. Ц. 1 р. 50 к.

Спутникъ паровознаго машиниста. Руководство для паровозныхъ кочегаровъ и машинистовъ Брозіуса и Коха. Переводъ съ послѣдняго изданія В. Остермана, подъ редакціей инженера-технолога Д. Сухаржевскаго. съ 500 рис. Спб. ц. 1 р. 25 к.

Плотничное искусство. Изложенное инженеръ-полковникомъ Дементьевымъ. Второе изданіе. Въ большую 8-ю долю листа, съ 212 рисунками. Спб., ц. 1 р.

Домашній токарь. Практическое руководство для ручного точенія по дереву, металламъ, кости, рогу и черепахѣ. По Калинкуру и др. составилъ техн. П. А. Федоровъ. Съ 200 рисунк. въ текстѣ. Спб. ц. 1 р. 35 коп. Токарное мастерство, какъ извѣстно, принадлежитъ къ числу наиболѣе интересныхъ и досужныхъ занятій для любителей всѣхъ возрастовъ; къ тому же эта работа вполнѣ отвѣчаетъ воспитательнымъ и гимнастическимъ цѣлямъ. Въ предлагаемой книгѣ „Домашній токарь“, мы задались цѣлью пополнить этотъ, столь существенный, недостатокъ руководствъ по токарному дѣлу; въ нашей книгѣ, на ряду съ точеніемъ дерева и металловъ, любители найдутъ достаточно полныя свѣдѣнія и практическія указанія относительно обработки и точенія кости, рога и черепахи, какъ матеріаловъ довольно цѣнныхъ и достойныхъ вниманія токаря-любителя.

Деревянная посуда. Практическое руководство для ручного производства бочекъ, чановъ, ведеръ, лохановъ, рѣшетъ, ситъ, чашекъ и ложекъ. Инженера Раймонда Бріоне, перевелъ и дополнилъ техн. П. А. Федоровъ, съ 225 рисунками въ текстѣ. Спб. 1899 г. ц. 1 руб. Не смотря на обширное распространеніе въ Россіи производства всякаго рода деревянной посуды, на русскомъ языкѣ нѣтъ ни одной книги, обнимающей этотъ предметъ во всемъ его объемѣ; имѣются только отрывочныя свѣдѣнія и указанія въ книгахъ и періодическихъ изданіяхъ ремесленной литературы. Надо ли говорить, что всѣ эти свѣдѣнія не могутъ удовлетворить любознательности читателя и любителя мастерства, желающаго заняться производствомъ этихъ, необходимыхъ во всякомъ хозяйствѣ, вещей.

„Электричество къ услугамъ всѣхъ и каждаго“. Жоржъ Клодъ. Перев. съ послѣдняго 6-го франц. изданія. 424 стр. текста и около 213 рисунковъ. Спб. 1906 г. Ц. 1 р. 50 к. Краткое содержаніе: 1) Основныя начала ученія объ электричествѣ; 2) первоначальное ознакомленіе съ гальв. токомъ и его свойствами; 3) электрическіе элементы; 4) новѣйшіе типы элементовъ, какъ ихъ устроить самому домашними средствами и какъ съ ними обращаться; 5) какъ устроить электрическій звонокъ; различнаго рода звонки; 6) телефонъ и его устройство домашними средствами; 7) какъ устроить домашнее электрическое освѣщеніе при помощи элементовъ; подробные разсчеты и срѣзальные чертежи; 8) какъ построить маленькую динамомашину; 9) какъ сдѣлать маленькій электродвигатель; 10) гальванопластическіе работы любителя; покрываніе мѣдью, золоченіе, серебреніе и проч. Давая краткое, но обстоятельное строго-научное изложеніе современнаго ученія объ электричествѣ, Жоржъ Клодъ, начальникъ повѣрочнаго бюро знаменитой электротехн. компаніи „Томсонъ-Гоустовъ“, удѣлилъ въ своей книгѣ видное мѣсто тѣмъ приложеніямъ электричества къ повседневному обиходу, которыя доступны для любительскихъ работъ.

Домашній электротехникъ. Д-ръ Альфредъ фонъ-Урбаницъ. Общедоступное руководство къ устройству и установкѣ электрическихъ приборовъ, по электромагнитизму, телеграфіи, телефоніи, сигнализаціи, гальванопластикѣ и электрическому освѣщенію. По 5-му изданію обработалъ и дополнилъ техн. П. А. Федоровъ. 220 рис. въ текстѣ. Спб. 3-ье изд. Ц. 1 р. 35 к. Краткое содержаніе книги: Электрическая энергія и ея свойства. Понятія объ электрической энергіи.—Статическое электричество.—Гальваническій токъ.—Напряженіе, сопротивленіе и сила тока.—Дѣйствія тока замкнутой цѣпи.—Дѣйствія тока внѣ цѣпи.—Краткій обзоръ основныхъ законовъ электротехники.—Источники электричества.—Гальваническія элементы.—Термоэлектрическія батареи.—Динамоэлектрическія машины. Вспомогательные приборы.—Аккумуляторы и трансформаторы. Измѣреніе, регулированіе и распредѣленіе тока.—Электрическіе проводники. Электрическія работы: Сущность гальванопластики.—Приготовленіе и металлизація формъ.—Процессъ и приложенія гальванопластики.—Подготовительныя работы по гальваностегіи.— окрываніе мѣдью.—Золоченіе.—Серебреніе.—Никкелированье.—Примѣненіе гальваностегіи. Электрическое освѣщеніе: Лампы съ вольтовою дугою.—Лампочки накаливанія.—Установка электрическаго освѣщенія. Электрическая сигнализація, электрическій звонокъ.—Звонковая сигнализація. Телеграфія и телефонія Телеграфъ.—Телефонъ.—Микрофонъ и примѣненіе его къ телефону.—Микротелефонныя установки. Электродвигатели. Превращеніе электричества въ механическую силу.—Типы электродвигателей.—Примѣненіе электродвигателей. Мелочи электротехники: Электрическіе часы.—Нагрѣваніе токомъ.—Мелкія примѣненія электричества. Приложенія: Задачи.—Рѣшенія задачъ.—Система абсолютныхъ единицъ.

Домашній переплетчикъ. Практическое руководство къ переплетному мастерству для любителей и самообученію по Adam. Bosquet Lenormand и др. Составилъ техн. П. А. Федоровъ, съ 150 рис. въ текстѣ. С.-Петербургъ. 1902 г. Ц. 1 р. Сдѣлать простой переплетъ книги не составляетъ большого труда, но сдѣлать его красивымъ и изящнымъ уже относится къ искусству, которому надо выучиться или у хорошаго мастера или по книгѣ. Цѣль настоящей книги не только научить юношество переплетному мастерству въ его простѣйшей формѣ, но также указать на способы, какъ украсить переплетъ, сдѣлавъ его достойнымъ содержанія самой книги. Принятая нами наглядность изложенія всѣхъ отдѣльныхъ манипуляцій переплетнаго мастерства и полнота практическихъ указаній и свѣдѣній по этому предмету, заимствованныхъ изъ указанныхъ выше иностранныхъ изданій, даетъ возможность любителю научиться мастерству безъ помощи руководителя, въ которыхъ у насъ чувствуется большой недостатокъ въ провинціи.

Фотографическая ретушь. Раскрашиваніе фотографій. Сост. Мектаторъ, перевелъ фотографъ Г. Н. Буяковичъ. Спб. 1900 г. Ц. 40 к. Каждому практику извѣстно, что ретушь нельзя изучить на основаніи однихъ эстетическихъ разсужденій или съ помощью сухихъ упражненій въ техникѣ. Настоящее руководство даетъ, ретушеру всестороннее знаніе оптическихъ, химическихъ и механическихъ приспособленій, въ настоящее время примѣняемыхъ, заполняетъ многіе пробѣлы и установляетъ опредѣленный взглядъ на способы ретуши. Но, одновременно съ этимъ, здѣсь разсматриваются и различные способы для обработки картинъ въ художественномъ отношеніи; примѣненіе ретуши въ этой области гораздо больше, чѣмъ обыкновенно объ этомъ думаютъ.

Искусство увеличенія на бумагахъ и пластинкахъ, полное руководство для полученія увеличенныхъ портретовъ и группъ, воспроизведеній фотографическимъ способомъ. Сост. д-ръ Штольцъ. Перевелъ съ нѣмецкаго фотографъ и электротехникъ Г. Н. Буяковичъ, членъ V Отд. Имп. Техническ. Общества. Съ 77 рисунк. Спб. Ц. 60 к.

Моментальное фотографированіе ручными камерами, общедоступное для всякаго любителя руководство. Составилъ фотографъ Буяковичъ. Съ 53 рисун. Спб. 1901 г. Ц. 40 к.

Руководство къ гальваностегіи и гальванопластикѣ, составлен. начальн. химич. отдѣл. Технич. музея въ Нюренѣ, д-ромъ Гансомъ Штокмейеромъ. Перевелъ электротехникъ Г. Н. Буяковичъ. Со многими рисунк. Спб. 1907 г. Ц. 1 р. Гальванопластическія и гальваностегическія работы въ настоящее время получили полное право гражданства: начиная съ набалдашника палки и никкелированнаго самовара, среди вещей домашняго обихода, и кончая тонкими физическими инструментами,—включимъ сюда точную передачу художествен. клише и барельефовъ, получен. съ помощью гальванопластики—все указываетъ на невозможность избѣгнуть примѣненія отложенія металлическихъ осадковъ съ помощью электрич. тока.

Столярно-мебельное мастерство. Практическое руководство для любителей и самообученія. Составилъ техникъ П. А. Федоровъ. Съ 400 рисунками въ текстѣ. Ц. 1 р. 35 к. Изданіемъ настоящей книги имѣли въ виду ознакомить желающихъ заняться столярнымъ мастерствомъ, и не только съ общимъ курсомъ этого мастерства, т. е. съ инструментами и пріемами работъ, но также и практическимъ примѣненіемъ столярнаго дѣла къ домашнему быту и хозяйству. Съ этою цѣлью въ книгѣ, въ систематическомъ порядкѣ, приведено болѣе ста примѣровъ и образцовъ мебели и другихъ домашнихъ вещей, а также указаны способы, чтобы столяръ зналъ, какое дерево, гдѣ его употребить и какъ его обработать, будь оно въ сыромъ или сухомъ видѣ, и какими нужно инструментами обрабатывать, а также нужно умѣть мастеру различать старое дерево отъ новаго, знать толкъ въ инструментѣ, какъ варить лакъ, клей, лакировать, полировать, склеивать, и пр. и пр.

Иллюстрированный домашній ремесленникъ. Состав. по Рому и др. источн. техн. П. А. Федоровъ. Съ 600 рисунк. Спб. 1900 г. Ц. 1 р. 65 к. (Большой томъ). Плотничеекое мастерство. Общія понятія и выборъ матеріала. Инструменты и пріемы мастерства. Плотничныя соединенія и скрѣпленія. Примѣры плотничныхъ рботъ.—Работы изъ сучьевъ. Простая мебель. Изящныя издѣлія.—Столярное мастерство. Общепонятія и сорта дерева. Столярные инструменты. Общіе пріемы. Столярныя соединенія. Оклеиваніе фанерками. Примѣры работъ. Отдѣлка издѣлій.—Окрашиваніе дерева. Подготовительныя работы. Имитація красками.—Выпиловочныя работы и мозаика. Инструменты и подготовка. Выпиливанье и наклеиванье.—Токарное мастерство. Общія понятія и инструменты. Пріемы точенія. Образцы работъ.—Корзинное мастерство. Выборъ и подготовка матеріала. Плетеніе корзинъ. Окрашиванье и лакировка.—Кузнечное мастерство. Кузнечные горны. Инструменты. Металлы и ихъ свойства. Ковка металла. Сварка металла. Закалка и отпускъ стали. Примѣры работъ.—Слесарное мастерство. Общія понятія и инструменты. Пріемы мастерства. Обточка металловъ. Паяніе. Отдѣлка металлическихъ вещей.—Щеточныя издѣлія. Матеріалъ. Щетки и кисти.—Работы изъ гипса и папьемаше. Гипсовая формовка. Издѣлія изъ папьемаше. Общія понятія и инструменты. Сорта папки и бумаги. Папки и коробки. Футляры. Корзинки и ящики.—Чемоданы.—Переплетное мастерство. Общія понятія. Брошюровка. Простые переплеты. Изящные переплеты. Тисненіе и золоченіе. Наклейка картъ и картинокъ, и пр. и пр.

Гальванопластика, никкелированіе, золоченіе и серебреніе. Электрометаллургія (общедоступное руководство) профессора Б. Боана. Перев. съ французск. Федорова. Съ 26 рисун. Спб. 1907 г. Ц. 90 к.—Эта книга представляетъ выдающійся интересъ для всѣхъ, занимающимся гальванопластикою и примѣняющихъ ее къ различнымъ отраслямъ производства. Въ популярномъ, доступномъ всѣмъ и каждому изложеніи, передаются подробныя свѣдѣнія какъ о гальванопластикѣ, получившей въ настоящее время такое широкое примѣненіе къ требованіямъ практической жизни, такъ и гальваническомъ покрываніи никкелемъ, мѣдью, серебромъ, золотомъ, платиною и др. металлами.

Спутникъ машиниста. Руководство для кочегаровъ, машинистовъ, начинающихъ конструкторовъ, инженеровъ, заводчиковъ, машиностроительныхъ заводовъ, техническихъ учебныхъ заведеній, и пр. и пр. Сост. Шоль—обработанное проф. Брауеромъ, при содѣйствіи профессора Релло. Съ исправленнаго и значительно дополненнаго послѣдняго (одиннадцатаго) нѣмецкаго изданія, перевелъ В. В. Остерманъ, подъ редакціей инженеръ-технолога Д. Д. Сухаржевскаго. Съ 600 рисункамв въ текстѣ и отдѣльн. таблицами. Спб. 1904 г. Ц. 2 р. Краткое содержаніе: Ч. I. Устройство и дѣйствіе паровыхъ котловъ. Свойство воды и пара.—Топливо и горѣніе.—Использованіе теплоты во время горѣнія.—Матеріалъ для паров. котловъ.—Различныя системы паров. котловъ.—Топки для нихъ.—Арматура паров. котловъ.—Пріобрѣтеніе котла и приведеніе его въ дѣйствіе.—Служба кочегара.—Наружн. и внутр. чистка котла.—Опасность или дѣйствіе котла.—Законы касающ. паров. котловъ. Ч. II. Устройство и дѣйствіе паров. котловъ. Дѣйствіе пара въ паров. машинѣ.—Парораспредѣленіе.—Описаніе различныхъ паров. машинъ.—Детали паров. машинъ.—Передачи.—Пріобрѣтеніе и установка паров. машины.—Правильное дѣйствіе ея.—Исключительныя работы и починки. Ч. III. Газовые двигатели по Шварцу. Отличеніе газовой машины отъ паровой.—Процессъ горѣнія въ цилиндрѣ газ. машины.—Приспособленія для воспламененія.—Распредѣленіе.—Керосиновыя и бензиновыя машины.—Замѣчанія относительно выбора, способа дѣйствія и величины двигателей.—Описаніе различн. газов. двигателей. Ч. IV. Динамомашины, электродвигатели и аккумуляторы.

Динамомашины, электродвигатели и аккумуляторы. Проф. Биеканъ и инж. Бауеръ. Около 150 стр. съ 109 рис. въ текстѣ. Краткое содержаніе: Предварительныя понятія объ электричествѣ.—Дѣйствія электр. тока.—Законъ Ома.—Машины для полученія тока.—Машины постояннаго тока.—Машины перемѣннаго тока.—Аккумуляторы.—Вспомогательные приборы.—Подача помощи при несчастныхъ случаяхъ. Изд. подъ редакціей инж. технолога Д. Сухаржевскаго. Ц. 90 к.

Руководство къ практической фотографіи. Д-ръ А. Митэ, профессоръ при кор. Техн. Уч. въ Берлинѣ. Пер. подъ редакціей инж.-техн. Д. Сухаржевскаго. Со многими рисунками. Ц. 1 р. 50 к. Содержаніе: Фотографическая оптика.—Свойства свѣта и примѣненіе ихъ къ теоріи линзы.—Свойства системы линзъ.—Условія, которыя предъявляются къ хорошей линзѣ.—Опредѣленіе постоянныхъ величинъ и недостатковъ фотографическаго объектива.—Дѣйствіе діафрагмъ.—Выборъ и уходъ за фотографическимъ объективомъ.—Химія фотографическихъ процессовъ.—Важныя для фотографіи соединенія металловъ: серебра, желѣза, золота и платины.—Объясненія химическихъ реакцій при употребительнѣйшихъ фотографическихъ позитивныхъ процессахъ.—Химическія реакціи въ употребительнѣйшихъ негативныхъ процессахъ. Фотографическій аппаратъ.—Камера, штативъ и моментальный затворъ.—Темная комната и лабораторія.—Различныя устройства комнаты для фотографированія и вспомогательныя средства для него.—Устройства и принадлежности копировальной комнаты.—Приспособленія, служащія для наклейки и отдѣлки снимковъ.—Негативный и позитивный процессы.—Сухія пластинки и экспонированіе.—Проявленіе сухихъ пластинокъ.—Щелочные проявители.—Фиксированіе, ошибки при проявленіи, усиленіе, ослабленіе и окончательная отдѣлка негатива.—Фотографическая копировальная бумага.—Репродукція и увеличеніе и увеличительный аппаратъ.—Репродукція непрозрачныхъ предметовъ.—Ортохроматическая фотографія при искусственномъ свѣтѣ.—Пріемы при обыкновенной фотографіи по отношенію къ ортохроматической и полученіе ортохроматическихъ пластинокъ.—Примѣненіе цвѣточувствительныхъ пластинокъ и вспомогательныя средства при этомъ.—Фотографія при искусственномъ свѣтѣ.—Употребленіе фотографическихъ отбросовъ.—Эстетика фотографа.—Положеніе фотографа относительно публики.—Фотографированіе и отношеніе освѣщенія фона и окружающихъ предметовъ къ модели.—Художественное дѣйствіе фотографическаго объектива.—Фотографированіе дѣтей.—Фотографированіе пейзажей.—Фотографированіе внутреннихъ частей зданія.

Электричество во всѣхъ видахъ. Популярное изложеніе профес. Л. Грэца. Переводъ В. Ченинскаго, съ 143 рисун. Спб. Ц. 1 р. 20 к. Буду надѣяться, какъ говорить авторъ въ своемъ предисловіи, что въ этой книгѣ, при всей ея краткости, я никогда не упускалъ изъ виду строгой точности понятій и выводовъ, которые будутъ способствовать основательному знакомству съ электричествомъ, какъ предметомъ наиболѣе загадочнымъ изъ всѣхъ извѣстныхъ намъ силъ природы.

Новый способъ къ собственноручному устройству электрическаго освѣщенія у себя дома. Составилъ Козловскій. Съ 15 рис. Спб. ц. 15 к.

Расторженіе брака и законъ 28 мая. Текстъ закона 28 мая.—Разъясненіе Святѣйшаго Синода.—Извлеченіе изъ Уст. Дух. Конс. законоположеній о расторженіи брака. Подробнѣйшія указанія порядка и правилъ ходатайства о разводѣ и образцы подаваемыхъ прошеній, отзывовъ и заявленій. Сост. Н. Н. Мазуренко. Спб. ц. 35 к.

Положеніе о государственномъ квартирномъ налогѣ. Со всѣми новѣйшими дополненіями и спискомъ подлежащихъ налогу городовъ и поселеній всѣхъ пяти разрядовъ, съ инструкціею о порядкѣ опредѣленія и взиманія налога и объяснительнымъ очеркомъ названныхъ постановленій. Сост. Н. Н. Дружининъ. Изд. неофиц. Спб. 1894 г. Ц. 30 к.

Объ опекѣ и попечительствѣ. Сборникъ законовъ и разъясненій. Сост. подъ редакціей прис. пов. М. Вольконштейна. Спб. 1902 г. 80 стр., ц. 20 к. Въ настоящей книжкѣ, на ряду съ общедоступнымъ изложеніемъ законовъ объ опекѣ и попечительствѣ, читатель найдетъ самый текстъ этихъ законовъ, изложенный по продолженію 1895 г., разъясненія этихъ законовъ гражданскимъ кассаціоннымъ департаментомъ правительствующаго сената и другіе, наиболѣе важные законы, относящіеся до опекъ и попечительствъ и лицъ неправоспособныхъ.

О податяхъ, пошлинахъ, сборахъ и о воинской повинности. Важнѣйшія свѣдѣнія. Общедоступный очеркъ Н. Дружинина. 2-е изданіе 1903 г. ц. 40 к.

Новый законъ о видахъ на жительство (паспортахъ). Для дворянъ, чиновниковъ, почетныхъ гражданъ, купцовъ, мѣщанъ и ремесленниковъ, крестьянъ и евреевъ. Изданіе неоффиціальное. Спб. Ц. 10 к.

Судебные уставы Императора Александра II. Уставъ гражданскаго судопроизводства, съ законодательными мотивами, разъясненіями, дополненіями, измѣненіями по оффиціальному изданію 1892 г., а также со включеніемъ статей по продолженію 1893 г. и позднѣйшимъ узаконеніямъ по 1 сентабря 1894 г. 2-ое исправленное изданіе. Состав. І. И. Игумновъ—прис. повѣренный въ спб. окружномъ судѣ. 2 тома 2342 стр., цѣна за 2 т. 3 р 50 к.

Положеніе о государственномъ промысловомъ налогѣ. Новый для торговли и промышленности уставъ. Спб. 1899 г. ц. 35 к.

Систематическій сводъ законовъ русскаго правописанія, установленный по лучшимъ источникамъ. Ц. 35 к.

Русская грамматика А. Востокова, по начертанію; его же—Сокращен. грамматика, вполнѣ изложенная. Изд. второе. Спб. Ц. 75 коп.

Shnellrussisch. Eine praktisch bewartе Anleitung zum Selbsterlernen der russischen Umgangssprache in einigen Tagen Von Nicolai Lwoff Sprachelecher. Самоучитель русскаго языка для нѣмцевъ, Николая Львова. Спб 1887 г. Ц. 1 р.

Petit manuel de la langue Russe á l'usage des Français. Prononciation, grammaire, lecture et homonymes Russe Th. de Fédoroff. Самоучитель русскаго языка для француза. Спб. Ц. 40 к.

Русскій письмовникъ. Образцы и формы прошеній, заявленій, отзывовъ и объявленій въ окружные суды, мировыя учрежденія, въ учрежденія полиціи; духовныхъ завѣщаній всѣхъ родовъ и формъ, купчихъ крѣпостей и дарственныхъ записей, договоровъ, обязательствъ, контрактовъ и условій, довѣренностей аттестатовъ, векселей, заемныхъ писемъ, росписокъ, торгово-коммерческихъ переписокъ и циркуляровъ. Письма на всѣ случаи жизни: поздравительныя, рекомендательныя, извинительныя, утѣшительныя, требовательныя, благодарственныя, пригласительныя, просительныя, увѣрительныя, укорительныя, дѣловыя, повелительныя, записки къ хорошимъ знакомымъ и незнакомымъ лицамъ, и письма дружескія, любовныя, брачныя, и т. д. Сост. Сазоновъ и Бѣльскій. Спб. ц. 1 р.

Полный русскій письмовникъ. Настольная книга для всѣхъ. Образцы и формы прошеній, заявленій, отзывовъ и объявленій въ окружные суды, мировыя учрежденія, а также въ учрежденія полиціи; духовныхъ завѣщаній всѣхъ родовъ и формъ, купчихъ крѣпостей и дарственныхъ записей, договоровъ, обязательствъ, контрактовъ и условій, довѣренностей, аттестатовъ, векселей, заемныхъ писемъ, росписокъ, торгово-коммерческихъ переписокъ и циркуляровъ. Съ приложеніемъ 100 писемъ замѣчательныхъ русскихъ людей: государей, государственныхъ дѣятелей, писателей и ученыхъ, а именно: Императоровъ Екатерины II, Александра Павловича, Николая Павловича, кн. М. И. Кутузова-Смоленскаго, Н. В. Гоголя, Аксакова, Грибоѣдова, В. А. Жуковскаго, Достоевскаго, М. Ю. Лермонтова, И. С. Никитина, Н. Помяловскаго, А. Пушкина, Ю. Самарина, гр. Толстого, И. Тургенева, Т. Шевченко, и пр. и пр. Письма на всѣ случаи жизни: поздравительныя, рекомендательныя, извинительныя, утѣшительныя, требовательныя, благодарственныя, пригласительныя, просительныя, увѣрительныя, укорительныя, дѣловыя, повелительныя, записки къ хорошимъ знакомымъ и незнакомымъ лицамъ и письма дружескія, любовныя, брачныя, шуточныя, юмористическія и т. д. Съ приложеніемъ словаря буквы ѣ, въ 5-ти частяхъ, 484 страницы. Спб Ц. 1 р. 75 к. 5-ое изданіе.

Курсъ бухгалтеріи, двойная италіянская система, полное практическое руководство. Составилъ преподаватель бухгалтеріи А. Юстусъ. 2-ое дополненное изданіе. Спб. 1901 г. Ц. 1 р. 50 к. Если что выдаешь—выдавай счетомъ и вѣсомъ и дѣлай всякую выдачу и пріемъ по записи (Кн. Премудрости, 42, 7). Двойная система бухгалтеріи—это одно изъ красивѣйшихъ изобрѣтеній человѣческаго духа! Всякій хорошій предприниматель долженъ ввести ее въ своемъ хозяйствѣ! (Гете)

Кулинаръ. Руководство къ изученію основъ и правилъ кулинарнаго искусства для молодыхъ хозяекъ. Съ рецептами разъясненіемъ и 51 рисункомъ для гарнировки блюдъ, горячія и холодныя закуски, простыя и изысканныя блюда французскаго и русскаго приготовленія, столъ скоромный и постный, съ отдѣломъ о приготовленіи цвѣтовъ изъ сала для гарнировки. Съ 60 рисунками. Составилъ поваръ Н. Н. Масловъ. Спб. 1907 г. Ц. 1 р. 35 к.

Подарокъ молодымъ хозяйкамъ или руководство къ уменьшенію расходовъ въ домашнемъ хозяйствѣ. Болѣе 3000 описаній разныхъ кушаньевъ, съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ. Болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ фруктовыхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, наливокъ, сыра, уксуса, крахмала, масла и проч., всего 3500 номеровъ. Составила Елена Молоховецъ. Спб. 25-ое изданіе, съ рисунками (громадный томъ въ 1068 стр.). Ц. 4 р. Книга Молоховецъ разошлась въ количествѣ 200.000 экземпл. Это лучшая рекомендація. По полнотѣ и точности, а равно какъ и по количеству рецептовъ кушаній, съ книгою г-жи Молоховецъ не можетъ сравниться ни одна поваренная книга въ русской литературѣ. Популярность ея доказывается, кромѣ количества изданій, также и тѣмъ, что существуетъ и нѣмецкій ея переводъ. „Кухня,—говоритъ авторъ въ предисловіи къ своему труду,—это въ своемъ родѣ искусство, которое, безъ руководства и если нельзя исключительно посвятить ему нѣсколько времени, пріобрѣтается не годами, но десятками лѣтъ, а этотъ десятокъ лѣтъ неопытности иногда очень дорого обходится, въ особенности молодымъ супругамъ, и нерѣдко приходится слышать, что разстройство состоянія, а вслѣдствіе этого и разныя неудовольствія въ семейной жизни, приписываются большею частью тому, что хозяйка дома была неопытна и не хотѣла сама вникнуть и заняться хозяйствомъ“. Въ данномъ случаѣ книга г-жи Молоховецъ вполнѣ достигаетъ своей цѣли. (Отзыв. „Новое Время“). Просимъ остерегаться поддѣлокъ.

Домашній дешевый столъ, скоромный и постный. Составила Л. П. Шелгунова. Въ 2-хъ частяхъ и 24-хъ отдѣлахъ. 6-е значительно дополненное изданіе. Спб. Цѣна 1 р. Въ этой книгѣ молодыя и неопытныя хозяйки найдутъ полное руководство, какъ приготовлять хорошіе и вкусные домашніе обѣды. Часть I. Супы, Соусы. Овощи. Мясныя кушанья. Салатъ. Рыбы и раки. Тѣсто для пироговъ, пирожковъ къ супу и булокъ. Пельмени, колдуны, вареники, лапша, ватрушки и каши. Пуддинги и суфле. Пирожное, торты и пряники. Желе, муссы, кремы, мороженое, пломбиръ, бланманже, кисели, компоты. Различные сорта бѣлаго хлѣба. Варенье и прочіе запасы изъ ягодъ и фруктовъ. Наливки, шипучки и квасъ. Разныя заготовки, соленья. Запасы на годъ. Хлѣбъ. Часть II. Столъ постный. Супы. Тѣсто для постныхъ пироговъ и булокъ. Заливное, майонезы, винигреты, соусы и подливки. Овощи. Рыбныя кушанья. Пуддинги. Шарлотки. Пирожное. Кушанья для дѣтей. Кушанья для больныхъ, и пр. и пр.

Квасоваръ. Боярскій квасъ, хлѣбный, фруктовый и ягодный. Меды. Соки и сиропы. Пиво и разные прохладительные напитки домашняго приготовленія. Сост. В. И. Фроловъ. Спб. Ц. 60 к. Квасы: американскій, боярскій, баварскій, брусничный вишневый, густой, душистый, историческій, красный, литовскій, лимонный, малиновый, монастырскій, московскій, мятный, польскій, ржаной, смородинный, сладкій, свѣтлый, суточный, сахарный, старинный хмѣлевой, квасъ-щи, яблочный, яблочно-грушевый. Кислы-щи: бѣлыя, изюмныя, изъ корокъ, медовыя, мятныя, старинныя, съ солью, сухарныя, торговыя, шипучія. Меды: англійскій, виноградный, вишневый, изюмный, клюквенный красный, липовецъ, легкій; ликеры: лимонный, малиновый, медъ безъ дрожжей, нѣмецкій, питейный, съ пряностями, подснѣжной клюквы, польскій, розовый, шипучка. Воды и прохладительные напитки: брусничная, вишневая, грушевая, земляничная, изюмная, лимонадъ газесъ, лимонадъ шипучій, листовка черн. смор., малиновая, оршадъ, померанцевая, рябиновая, сельтерская вода, смородинная красная, смородинная черная, шиповка, яблочникъ, яблочный сидръ, яблочная, яблочная кіевская, ягодная. Морсы и соки: арбузный, барбарисный, брусничный, вишневый, земляничный, крыжовниковый, клубничный, клюквенный, малиновый, смородинный, яблочный. Сиропы: ананасный, барбарисный, брусничный, бишофъ, вишневый, грушевый, дынный, земляничный, клубничный, клюквенный, изъ корицы, миндальный, малиновый, малиновый розовый, сливный, смородинный, фіалковый, яблочный. Шербеты. Пиво: англійское, бѣлое, брага, вишневое, дворянское, домашнее крестьянское, кишнецовое, овсяное, померанцевое, портеръ, сахарное, самоварное, столовое, безъ солода, сусло, царское. Фруктовыя вина: апельсинникъ, вина изъ ягодъ, померанцевъ, вишенъ, венгерское, домашнее виноградное вино, шампанское изъ фруктъ, шампанское искусственное, шиповка маседуанъ. Пунши: дамскій, сабайонъ, фрейлинскій, холодный.

Хозяйка дома, домоустройство. Устройство дома и домашняго хозяйства.—Выборъ и наемъ квартиры, ея обстановка.—Меблировка.—Декоративная часть.—Чистота и порядокъ въ домѣ.—Дачная жизнь.—Прислуга въ домѣ.—Домашняя экономія, бухгалтерія.—Воспитаніе дѣтей.—Уходъ за ними.—Свѣтская роль хозяйки дома.—Парадные пріемы гостей, завтраки, обѣды, ужины.—Балъ и вечеръ.—Мужской и дамскій туалетъ.—Бѣлье, платье, мѣха.—Драгоцѣнности.—Хозяйка въ кухнѣ.—Буфетъ, кладовая, погребъ.—Домашняя гигіена.—Вентиляція.—Освѣщеніе и отопленіе.—Комнатное цвѣтоводство.—Комнатныя птицы.—Домашнія животныя и пр. Составили Юрьевъ и Владимірскій, съ многими гравюрами и рисунк. Спб. ц. 1 р. 50 к.

Хорошій тонъ. Сборникъ правилъ и совѣтовъ, какъ нужно вести себя въ разныхъ случаяхъ домашней и общественной жизни: на крестинахъ, свадьбахъ, похоронахъ имянинахъ, юбилеяхъ и т. п., а также подробное описаніе устройства званыхъ обѣдовъ, вечеровъ, баловъ, раутовъ, пикниковъ и т. п. Наставленіе, какъ нужно держать себя при отданіи и пріемѣ визитовъ, на балахъ, во время танцевъ, на прогулкѣ, въ собраніяхъ, въ театрахъ, маскарадахъ и т. п. Подробное изложеніе обязанностей крестныхъ отцовъ и матерей, посаженыхъ отцовъ и матерей, шаферовъ, дружекъ и пр.; съ прибавленіемъ письмовника. Составили Юрьевъ и Владимірскій. Спб. 4-е дополненное изданіе. Съ 100 рисун. и заставками. 508 стр., ц. 1 р. 50 к.

Булочникъ. Приготовленіе всевозможныхъ булокъ: розанчиковъ, саекъ, заварныхъ, молочныхъ, калачей, пеклеваннаго и чернаго хлѣба. Пирожное, пряники, бабы, куличи, мазурки, артосы, печенье мелкое для чая и пр. Составилъ Масловъ. Ц. 40 к.

Булочное и хлѣбопекарное дѣло. Практическое руководство для булочниковъ и хлѣбопековъ. Составилъ Васильевъ, 25 рисунковъ. Ц. 35 к.

Сельское хозяйство. Содержаніе: Общія понятія о сельскомъ хозяйствѣ.—Почва, ея обработка и орудія обработки.—Объ удобреніи почвы.—О посѣвѣ, уходѣ за всходами и объ уборкѣ и использованіи урожая. Зерновые хлѣба.—Прядильныя, масличныя и другія фабричныя растенія.—Кормовыя травы.—Полеводство, системы хозяйства полеводства и сѣвообороты.—Огородничество.—Растенія выдѣлываемыя въ огородахъ: овощи, пряныя и лекарственныя растенія. Плодовый садъ.—Садовыя насажденія.—Луговодство.—Лѣсъ въ хозяйствѣ.—О сельскохозяйственныхъ животныхъ.—О птицеводствѣ.—Пчеловодство.—Хозяйственныя постройки. Сост. Шамуринъ-Макарьевскій. Съ 139-ью рисунками. 6-е дополненное изданіе. 384 стр., ц. 1 р.

Молочное хозяйство. Рогатый скотъ.—Молоко.—Маслодѣліе и сыровареніе. Сост. В. Лебе, перев. съ нѣмецкаго съ дополн. В. Дмитріева, съ 42 рисун. Спб. 1895 г. Ц. 90 к. При такомъ вниманіи, которое въ настоящее время обращено въ Россіи на сельское хозяйство, трудъ В. Лебе является цѣннымъ вкладомъ въ посвященную сельскому хозяйству литературу. Благодаря популярному переводу г. Дмитріева, русскіе сельскіе хозяева получають полную возможность ознакомиться со всѣми новѣйшими примѣненіями въ области, какъ молочнаго хозяйства, такъ и масловѣдѣнія.

Свиноводство. Соч. Роде. Перев. подъ редакціей профессора И. П. Калугина. Большой томъ 480 стр., съ многочислен. рисунк. Ц. 3 р. 1) Породы свиней. 2) Разныя породы домашнихъ свиней и значіе ихъ въ хозяйствѣ. 3) Разведеніе свиней. 4) Выборъ племенныхъ животныхъ. 5) Кормленіе свиней. 6) Содержаніе свиней. 7) Откармливаніе свиней. 8) Доходность свиноводства. 9) Болѣзни свиней. 10) Леченіе различныхъ болѣзней свиней. 11) Доходность свиноводства и пр. и пр.

Утки. Какъ сдѣлать утководство доходнымъ. Соч. Куна, перев. Абозина. Предлагая эту книгу вниманію нашихъ птицеводовъ, мы вполнѣ увѣрены, что они найдутъ въ ней не мало для себя интереснаго и полезнаго, по своему существу и разносторонности, въ искусствѣ разведенія и выращиванія пернатыхъ. Съ рисунк., Ц. 50 к.

Примѣненіе искусственныхъ удобреній. Сост. профес. П. Вагнера. Перев. Е. С. Каратыгина. Россія не знала иныхъ удобрительныхъ матеріаловъ, кромѣ навоза; теперь мы видимъ въ русскихъ хозяйствахъ примѣненіе костяной муки, фосфоритовъ, извести, гипса, каинита, суперфосфатовъ, томасовой муки, селитры. Нѣкоторыя изъ этихъ удобреній проникли даже въ крестьянское хозяйство. Авторитетность и обширныя познанія П. Вагнера въ области теоріи удобренія съ одной стороны, и популярное, живое изложеніе содержанія, съ другой стороны, вотъ два главныя условія, которыя привлекаютъ всеобщее вниманіе на эту книжку, и мы увѣрены, что и русскіе сельскіе хозяева прочтутъ ее съ большимъ интересомъ и не безъ пользы для себя. Ц. 80 к.

Воздѣлываніе главнѣйшихъ кормовыхъ травъ. Сост. А. М. Роговинъ. Съ 44 рисунк. Спб. ц. 1 р.

Почтово-голубиный спортъ. И. Бунгартцъ. Полное руководство къ разведенію и дрессировкѣ почтов. голубей для разводчиковъ и любителей почтарей. Съ 8 раскраш. табл. и 40 черными рисунк. въ текстѣ. Переводъ Я. О. Калинскаго. Ц. 1 р. 80 к.

О необходимости борьбы съ пузырчатой глистою въ нашемъ скотоводствѣ. Игнатьевъ. Ц. 20 к.

Вредныя насѣкомыя для сада, огорода и оранжерей, и способы ихъ истребленія. Со многими рисунками. Составилъ Карамзинъ. Ц. 40 к. Въ громадномъ большинствѣ случаевъ насѣкомое не только ускользаетъ изъ подъ нашей власти, но и дѣлается бичемъ хозяина, пожирая плоды его долгаго, кропотливаго труда, вредя благосостоянію человѣка.

Молочный скотъ. Общедоступное руководство къ познанію, выращиванію, содержанію, въ случаѣ болѣзни—леченію молочнаго скота. Сост. О. И. Ивашкевичъ. Съ 140 рисунк. Спб. Ц. 1 р. 50 к.

Канарейка. Дикая канарейка.—Домашняя канарейка.—Торговля.—Пересылка.—Жилье.—Уходъ.—Разведеніе въ неволѣ.—Обученіе молодыхъ канареекъ.—Говорящія канарейки.—Пріученіе канареекъ къ жизни на свободѣ.—Разведеніе помѣсей.—Болѣзни канареекъ. Съ 26 рисунк. ц. 1 р. 25 к.

Крыжовникъ. Можайнинъ. Размноженіе, выращиваніе и уходъ за взрослыми растеніями; сорта крыжовника. Со многими оригинальн. рисунк, ц. 20 к.

Болѣзни домашнихъ животныхъ, условія развитія ихъ и мѣры борьбы съ ними. Б. В. Мурзаевъ (ветеринарный врачъ). Со многими черн. рисун. и однимъ рисун. въ краскахъ, ц. 1 р. 25 к.

Руководство къ культурѣ розана. Н. В. Руновъ, д-ръ. Со многими рисунк. въ текстѣ, ц. 80 к.

Прививки, какъ средство противъ повально-заразныхъ болѣзней животныхъ. Практическое примѣненіе прививокъ. С. И. Самборскій (ветеринарный врачъ). Съ рисунками, ц. 50 к.

Вредныя насѣкомыя, повреждающія сельско-хозяйственныя растенія. Н. Соколовъ. ц. 70 к.

Мѣры защиты лѣсовъ отъ пожаровъ. Н. Н. Строевъ. ц. 20 к.

Конеразведеніе, практич. руководство. Князь С. Урусовъ, ц. 30 к.

Свиноводство, практическое руководство къ разведенію свиней. Князь С. Урусовъ. Со многими рисунками, ц. 30 к.

Породы рабочихъ лошадей. Холоднокровн. расы. Князь С. Урусовъ, ц. 1 р.

Колбасное производство. Практическое руководство къ приготовленію всевозможныхъ сортовъ колбасъ промышленнымъ и домашнимъ способомъ. Составилъ цѣховой староста Ф. Энкеръ. Переводъ съ 6-го изданія, съ больш. дополн., Н. Николаевъ. Съ 38 пояснительн. рисунками. Спб. 1909 г. Ц. 1 р.

Практическое русское огородничество для сѣверной, средней и южной Россіи, любительское и промышленное. Сост. В. Н. Маракуевъ. 328 стр., 184 рис. Спб. Ц. 1 р. Появленіе новой книги, безъ сомнѣнія, должно вызываться какими-нибудь особыми соображеніями. Въ данномъ случаѣ появленіе „Русскаго Огородничества" В. Н. Маракуева, давно уже извѣстнаго своими трудами по огородничеству и садоводству, вызвано необходимостью имѣть, въ одной книгѣ весь матеріалъ русскаго огородничества, касающійся всѣхъ крупнѣйшихъ раіоновъ Россіи, т. е. сѣверной, средней и южной Россіи. Что касается огородничества южной Россіи, то въ книгѣ г. Маракуева, оно является впервые общедоступно обработаннымъ; пріемы культуры, выработанные на мѣстѣ, собраны въ книгѣ въ возможной полнотѣ. Затѣмъ въ книгѣ г. Маракуева всякій желающій глубже ознакомиться съ основами огородничества, имѣетъ богатый матеріалъ въ ученіи объ обработкѣ земли, объ удобреніяхъ; о выводѣ раннихъ овощей, наконецъ, въ статьѣ о „наслѣдственности и отборѣ", въ области культуры овощей читатель найдетъ ключъ къ объясненію того причудливаго разнообразія овощей, которымъ поражается всякій вдумчивый человѣкъ. Книга снабжена обильно пояснительными рисунками разнообразныхъ инструментовъ—около 200, приспособленій и самыхъ овощей. Такимъ образомъ, книга г. Маракуева является не повтореніемъ всѣмъ извѣстнаго матеріала, а книгой вполнѣ самостоятельной и новой по содержанію.

Русское плодоводство. Соч. В. Н. Маракуева. Спб. 281 стр., 184 рис. Ц. 1 р.—„Плодоводство" за послѣдніе десять лѣтъ такъ успѣшно разрабатывалось въ Россіи, при участіи выдающихся спеціалистовъ „Обществъ Плодоводства", массы новыхъ матеріаловъ, теперь мы имѣемъ возможность работать самостоятельно на обширнѣйшемъ полѣ русскаго плодоводства. Обширность Россіи, вмѣщающей въ себѣ разнообразные климаты, даетъ возможность разводить въ Россіи самые разнообразные и самые нѣжные плоды. Въ книгѣ В. Н. Маракуева собрано и изложено все необходимое и все новое и практическое, что даетъ возможность не только вести дѣло любителю, но и человѣку, задавшемуся цѣлью извлекать изъ плодоводства доходъ. Такое направленіе этой книги соотвѣтствуетъ вполнѣ требованіямъ времени. Вотъ вкратцѣ сжатое содержаніе этой книги: Фруктовый питомникъ. Прививка. Уходъ за прививками въ 1-мъ и во 2-мъ году.—Фруктовый садъ и уходъ за фруктовыми деревьями. Виды садовъ—высокоствольные, низкоствольные, формовые, любительскіе, карликовые, и т. д. Списки плодовъ для разнообразныхъ раіоновъ сѣверной, средней и южной Россіи.—Болѣзни и враги плодовыхъ деревъ.—Плоды южныхъ раіоновъ Россіи. Виноградъ, грецкіе орѣхи, винныя ягоды, ананасы и проч. и проч. Грунтовые сараи, фруктовыя теплицы.—Американское садоводство.—Экономическіе вопросы садоводства. Ягодные сады и пр. и пр. Книга снабжена 184-мя рисунк., превосходно исполненныхъ на деревѣ. Нельзя не пожелать этой книгѣ, добросовѣстно обработанной г. Маракуевымъ, полнаго успѣха.

Разведеніе гусей, ихъ хозяйственныя породы. Краткое руководство для желающихъ заняться разведеніемъ гусей съ промышленною цѣлью. Сост. А. Осиповъ. Съ рисунками. Ц. 15 к.

Нормальное питаніе, какъ основа здоровья и благосостоянія, съ приложеніемъ поваренной книги. Составлено по ученію д-ра Генриха Ламана, примѣнительно къ условіямъ русской жизни и русскаго домашняго стола. 1900 г. Спб. Цѣна 60 к.—Книга эта содержитъ не только общедоступное изложеніе ученія знаменитаго нѣмецкаго гигіениста доктора Генриха Ламана, но и примѣненіе этого ученія въ народномъ и домашнемъ хозяйствѣ. Поварская книга, составленная Сусанной Стюллеръ, отлично изучившей русскую кухню и приспособившей къ ней ученіе д-ра Ламана съ большимъ искусствомъ. Обѣды въ 2, 3, 4 блюда одинаково питательны и не требуютъ никакого существеннаго отдѣленія отъ привычнаго стола. Такимъ образомъ, эта книга можетъ считаться настольною книгою для всѣхъ тѣхъ, которые желаютъ относиться сознательно къ вопросу о питаніи, съ экономической и гигіенической точекъ зрѣнія.

Полная поваренная книга русской опытной хозяйки или руководство къ уменьшенію расходовъ въ домашнемъ хозяйствѣ, заключающая: описаніе разныхъ кушаній, печеній, домашнихъ запасовъ, водокъ, наливокъ, напитковъ и проч., съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ; описаніе разныхъ обѣдовъ: скоромныхъ, постныхъ, простыхъ и праздничныхъ; полное описаніе кухни и ея принадлежностей и практическое наставленіе какъ закупать и экономнѣйшимъ образомъ распредѣлять провизію. Росписаніе обѣдовъ на круглый годъ. Новое изданіе, исправленное и дополненное новѣйшими свѣдѣніями. Съ рисунками въ текстѣ. Екатерины Алексѣевны Авдѣевой. (Большой томъ). Спб. 1901 г. Цѣна 1 р. 65 к.

Кондитеръ. Практическое руководство къ приготовленію всевозможныхъ кондитерскихъ издѣлій: пироговъ, бабъ, кексовъ, пряниковъ, конфектъ, карамели, различныхъ пирожныхъ, мороженаго, желе, кремовъ, пломбира и пр., и пр., а также всевозможныхъ прохладительныхъ напитковъ. Заготовка ягодъ, фруктовъ и маринадъ. Составилъ преподаватель поварскихъ курсовъ въ С.-Петербургѣ Н. Н. Масловъ. Спб. 1905 г. Съ 75-ю рисунками. Ц. 1 р. 20 к.—Приготовленіе чайнаго печенья. Кондитерскіе хлѣбы, бабы, куличи, пироги, пасхи, мазурки. Комнатные торты, разныхъ сортовъ и формъ; приготовленіе всевозможныхъ сортовъ мороженаго. Мелкое пирожное: Пряники, каши, Гурьевская каша, пуддинги и рулеты, шарлоты, кремы-драчены, желе, бисквиты, безе. Варка шеколада, глинтвейна, пунша, крюшона и пр. Напитки: сиропы, наливки, шипучія вишневыя воды, оршадъ, соки, морсы и пр., и пр. Варенье, всевозможныхъ сортовъ. Ученіе о фруктахъ. Приготовленіе всякаго рода конфектъ, карамели.

Бесѣды о здоровьи для народа. Цѣна 10 к. Допущена Ученымъ Комитетомъ Министерства Народнаго Просвѣщенія для народныхъ читаленъ и библіотекъ народныхъ и городскихъ училищъ и учительскихъ институтовъ и семинарій. Книга эта содержитъ 14 бесѣдъ, посвященныхъ вопросамъ народнаго здравоохраненія. Въ особенности подробно разработанъ отдѣлъ о питаніи, въ которомъ выясняются причины голодовокъ въ Россіи и способы ихъ устраненія. Бесѣды, относящіяся къ охраненію здоровья женщинъ, небеременныхъ и беременныхъ, а также новорожденныхъ и грудныхъ дѣтей, написаны женщиною врачемъ М. М. Волковою

Домашняя врачебная гимнастика для каждаго возраста, д-ра Шребера. Переводъ съ 26-го нѣмецкаго изданія д-ра Б. Шехтера, съ 90 рисунками. Спб. Ц. 50 к. Книга д-ра Шребера разошлась въ Германіи въ 26 изданіяхъ. Такой колоссальный успѣхъ вполнѣ говоритъ за достоинство книги.

Гигіена дѣтскаго возраста. Уходъ за ребенкомъ отъ появленія его на свѣтъ и до школьнаго возраста періода. Предохранительныя мѣры противъ заболѣваній. Физическое воспитаніе профес. К. Гохсингера, переводъ съ 17-го нѣмецкаго изданія подъ редакціею доктора медицины Влад. Ив. Рахма. Съ рисунками въ текстѣ. Спб. Ц. 65 к.

Краткая гигіена женщины-матери. Соч. В. Н. Жукъ. 1896 г. Ц. 60 к.

Физіологія женщины. Сочиненіе профессора П. Мантегацца. Переводъ Н. Федоровой, 400 стр. Спб. Ц. 1 р. 25 к. 25 к. Книга Мантегацца проливаетъ свѣтъ на современное положеніе вопроса о женщинѣ въ Европѣ и другихъ странахъ свѣта; женщина представляется, по сочин. Мантегацца, со всѣми ея талантами и недостатками въ полной величинѣ и ничтожествѣ, какъ въ Европѣ, такъ и въ Америкѣ, Австраліи, Азіи и Африкѣ.

Женщина, жизнь и любовь. (Pro и contra). Сост. М. В. Шевляковъ. Спб. 2-е изд., ц. 1 р. 25 к. Въ этой книгѣ собрано въ систематическомъ порядкѣ до трехъ тысячъ афоризмовъ, мыслей, цитатъ и изреченій великихъ и не великихъ людей древняго и новаго міра. Каждая дѣльная мысль, кѣмъ бы то ни было высказанная, должна всегда приносить извѣстную долю пользы, а собраніе такихъ мыслей должно служить дѣйствительнымъ руководствомъ каждаго.

Гемморой, ЗОЛОТУХИ, ЛИХОРАДКИ, ОТМОРОЖЕНІЕ, КРОВОТЕЧЕНІЕ И ПР. Гигіена и леченіе д-ра Нидмейера. Переводъ врача С. Ноткина. Спб. 1896 г. Съ рисунками. Ц. 60 к.

Физіологія любви. (Phisiologie de l'amour). П. Мантегацца, профессора антропологіи и сенатора Италіи. Переводъ подъ редакціею д-ра Гребенщикова. 3-ье изданіе. Спб. Ц. 1 р. Общая физіологія любви.—Любовь у растеній и у животныхъ.—Заря любви.—Хорошіе и дурные источники любви.—Дѣвственница.—Стыдливость.—Позоръ любви.—Проявляется ли и какъ ... любовь.—Права и обязанности любви.—Ревность.—Цѣломудріе.—Любовь, разсматриваемая въ отношеніи.—Ошибки и преступленія любви.—Права и обязанности любви.—Отрывокъ изъ трактата объ искусствѣ любить и быть любимымъ и проч.

Гигіена красоты. Искусство быть красивымъ, полезные совѣты и наставленія къ уходу за красотою и здоровьемъ человѣческаго тѣла. Составленное подъ редакціею доктора медицины С. М. Е—ва. Спб. Ц. 80 коп. I. Что такое красота. II. Уборная свѣтской женщины. III. О ваннахъ. IV. Массажъ и растираніе. V. Купаніе. VI. Гидротерапія.—Гидротерапическіе приборы.—Умываніе лица.—Цвѣтъ лица.—Морщины.—Уходъ за тѣломъ.—Гигіена лица.—Лишаи.—Косметическія средства: пудра, мыло, и проч. a) Гигіена волосъ. b) Ротъ.—Зубы.—Голосъ.—Глаза.—Носъ.—Уши.—Руки.—Ногти.—Ноги. Мозоли.) Платье, обувь и туалеты вообще. Правила гигіенической жизни. Нѣсколько совѣтовъ исключительно для дамъ. ... врачебно-косметическія средства. Съ рисунками. 2-е изданіе.

Наставленіе къ ловлѣ рыбъ и раковъ въ нашихъ прѣсноводныхъ водахъ. Сост. М. Виноградовъ. 2-е изд. Съ 85 рисунками. Ц. 50 к.

Практическій рыболовъ, справочная книга для удильщиковъ. 3-ье изданіе. Спб. 130 рисунк. Ц. 60 к. Составилъ Н. Львовъ. Содержаніе: I. Рыболовныя принадлежности. Удилище. Леса. Поводокъ. Грузило. Лотъ. Поплавокъ. Крючекъ. Отцѣпа. Наживка. Естественная и искусственная приманка. Насадка. Прикормка. Искусство уженья. Подсѣчка. Вываживанье. Самоловы. Погода. Добычливыя мѣста. Нересто-рыболовный календарь. II. Характеристика и ловъ прѣсноводныхъ рыбъ. Предварительныя замѣчанія. Быстрянка. Вьюнъ. Елецъ. Ершъ. Карась. Карпъ. Золотая рыбка. Красноперка. Лещъ. Лосось. Семга. Дунайскій лосось. Палья. Харіусъ. Лохъ. Минога. Налимъ. Навага. Окунь. Плотва. Вобла. Тарань. Сигъ. Бѣлорыбица. Песочникъ. Ряпушка. Нельма. Проходной сигъ. Сомъ. Судакъ. Угорь. Уклейка. Форель. Озерная. Морская. Щука. Язь. Золотой язь. Рѣчной ракъ. III. Классификація рыбъ. Систематическая таблица прѣсноводныхъ рыбъ средневропейской полосы. Ихтіологическій и номенклатурный справочникъ.

Комнатное цвѣтоводство. Описаніе комнатныхъ растеній, воспитаніе и уходъ за ними, съ 45 рисунками. Изданіе восьмое. Ц. 40 коп.

Пчеловодство. Сост. Кирстенъ. Переводъ съ нѣмецкаго, подъ редакціею Л. А. Потѣхина, съ его предисловіемъ, примѣчаніями и дополненіями. Съ 43 рисунками. Спб. Ц. 50 к. Часть первая: Общія понятія о пчелахъ и о ихъ разведеніи. Естественная исторія пчелы. О различныхъ родахъ пчелиныхъ жилищъ. О пасѣкахъ и ихъ устройствѣ. Пчеловодные снаряды. Болѣзни и враги пчелъ. О размноженіи ульевъ. Общій уходъ за пчелами въ различныя времена года. Отборъ меда и воска. Сохраненіе и употребленіе меда. Часть вторая. Описаніе различныхъ родовъ пчеловодства. Пчеловодство въ неразборныхъ и ненадставочныхъ стоянкахъ. Пчеловодство въ ненадставочныхъ стоянкахъ. Пчеловодство въ лежакахъ съ магазинами. Пчеловодство въ ульяхъ съ неподвижными сотами.

Птицеводство. Куры, гуси, индюки, утки и голуби. Практическое руководство къ разведенію, воспитанію, откармливанію, уходу и леченію ихъ. Естественный и искусственный подборъ улучшенія породъ домашнихъ птицъ и устройство птичника. Соч. д-ра Бальдамуса. Съ 34 рисунками. Перев. съ нѣм. Спб. 1904 г. 3-ье изд. Ц. 75 к. Описаніе видовъ и породъ домашнихъ птицъ: Куры—породы наиболѣе соотвѣтствующія хозяйственнымъ цѣлямъ.—Носкія.—Итальянскія.—Испанскія.—Гамбургскія куры.—Голошейныя.—Носкія и легко откармливающіяся куры.—Гуданы.—Кревкеры.—Флешскія.—Кохинхинскія и брамапутры.—Langshans.—Менѣе важныя, но полезныя въ хозяйствѣ породы.—Плимутъ-рокъ.—Доркингскія.—Домашнія куры.—Падуанскія и голландскія.—Деревенская кура.—Русскія куры.—Индюки.—Цесарки.—Утки и гуси.—Домашній гусь.—Домашніе голуби.—Уходъ, содержаніе и польза отъ домашнихъ птицъ.—Устройство птични.—Кормленіе и откармливаніе куръ.—Подборъ или скрещиванье, выводъ цыплятъ и уходъ за ними.—Пороки болѣзни и враги куръ и др. домашнихъ птицъ.—Болѣзни куръ и другихъ домашнихъ животныхъ.

Промысловой птичникъ. Практическое руководство къ разведенію, воспитанію, размноженію, уходу и улучшенію русскихъ дворовыхъ птицъ: куръ, индѣекъ, гусей и утокъ.—Характеръ, нравы и образъ жизни домашнихъ птицъ.—Образцовый птичникъ.—Искусственное разведеніе домашнихъ птицъ.—Гигіена домашнихъ птицъ.—Сост. И. И. Абозинъ, съ рисунками. Спб. 2-е изд. 1901 г. Ц. 60 к.

Лошадь. Руководство къ изученію строенія лошади, указанію и выбору породъ, пригодныхъ для разведенія въ сельскихъ хозяйствахъ, къ правильному выбору лошадей при покупкѣ, къ ихъ разведенію, содержанію, устройству конюшенъ, выѣздкѣ, запряжкѣ, ковкѣ, кастраціи, леченію болѣзней и утилизаціи продуктовъ коневодства. Составлено на основаніи 25-тилѣтней практики Геннадіемъ Вороновымъ. Съ рисунками и чертежами. Спб. 1898 г. Ц. 60 к.

Коммерческая корреспонденція. Сборникъ образцовъ всѣхъ родовъ дѣловой переписки, циркуляровъ, платежныхъ, вексельныхъ, коммиссіонныхъ, рекомендательныхъ, торгово-промышленныхъ писемъ, просьбъ и пр. и пр. Сост. по сочин. Тана и Финдейзена Н. С. Спб. Ц. 1 р. Предлагаемая книга „купеческой корреспонденціи“ отличается многими, очень важными, достоинствами, а именно: она содержитъ такой запасъ образцовыхъ писемъ, который вполнѣ достаточенъ для лицъ, имѣющихъ надобность въ веденіи коммерческой и дѣловой переписки, а также и иностранной, выраженія которой и употребляются въ этой перепискѣ, чего нѣтъ въ другихъ большихъ книгахъ по корреспонденціи. Для огромнаго большинства весьма важно—скоро и легко находить нужные образцы и формы всевозможныхъ писемъ и переписки.

Руководство къ изученію фабрично-заводскаго счетоводства. П. Субботина. Спб. 2-е изд. 1904. Ц. 1 р.

Бухгалтерія для магазиновъ и лавокъ. Общедоступное руководство для изученія торговаго счетоводства по двойной италіанской системѣ. Составилъ П. А. Субботинъ, авторъ руководства фабрично-заводскаго счетоводства. Спб. 1896 г. Ц. 80 к. Изданіе его состоитъ изъ 8 книгъ, необходимыхъ для правильнаго торговаго счетоводства, изъ которыхъ каждый грамотный человѣкъ ясно увидитъ, какъ черезъ нихъ проходятъ всѣ болѣе употребительные торговые обороты. Книга эта полезна какъ для коммерсантовъ, такъ и для людей, желающихъ изучить правильное торговое счетоводство („Свѣтъ“).

Курсъ коммерческой и политической ариѳметики. И. П. Бабенко. Ц. 2 р. Отдѣлъ долгосрочныхъ финансовыхъ вычисленій, сложныхъ формулъ, какъ представляющихъ интересъ чисто математическій, излагается просто и общедоступно. По главнымъ отдѣламъ курса мною приведены существенныя и важныя свѣдѣнія, вызванныя создавшейся потребностью новѣйшаго времени, и не предусмотрѣнныя авторами существующихъ нынѣ учебниковъ по коммерческой ариѳметикѣ. Отдѣлы коммерческой ариѳметики, представляющіе второстепенное значеніе, изложены въ курсѣ кратко. Изъ политической ариѳметики даны лишь важнѣйшія свѣдѣнія, имѣющія практическое значеніе. 446 страницъ.

Формула истинной стоимости фабрично-заводскихъ издѣлій. И. П. Бабенко. Цѣна 10 коп.

Введеніе въ счетную науку. И. П. Бабенко. Ц. 10 к.

Основанія счетной науки. Курсъ по теоріи счетоводства. 2-ое дополнен. изданіе, съ таблицами. И. П. Бабенко. Цѣна 60 коп.

* **Человѣческое тѣло,** его строеніе, жизнь. Профес. д-ра К. Бока, перев. съ 16-го нѣмецкаго изданія д-ра Андреева. Съ 10 таблицами и 44 рисунками. Спб. 200 стр., ц. 40 к. Предлагаемое руководство написано для молодыхъ людей, желающихъ пріобрѣсти эти познанія; вмѣстѣ съ тѣмъ, оно можетъ служить и основою при дальнѣйшемъ, болѣе обстоятельномъ изученіи человѣческаго тѣла. Поэтому въ немъ сообщаются необходимѣйшія свѣдѣнія о строеніи, назначеніи и положеніи всѣхъ частей человѣческаго организма, равно какъ о важнѣйшихъ жизненныхъ условіяхъ и подробностяхъ. Нѣкоторыя свѣдѣнія преднамѣренно повторяются нѣсколько разъ. Съ тою же цѣлью, т. е. въ видахъ надлежащей холи нашего тѣла, здѣсь изложены правила о питаніи, о пищѣ, воздухѣ, свѣтѣ, теплотѣ, одеждѣ, образѣ жизни, жилищѣ и проч., словомъ, о всѣхъ тѣхъ предметахъ, съ которыми, по мнѣнію автора, слѣдовало бы ознакомиться всякому человѣку.

Развитіе физической силы безъ гирь и при помощи гирь, д-ра В. Краевскаго. съ рисунками, цѣна 25 коп.

Библіотека „Народнаго здравія“. Проф. М. Рубне. „Гигіена беременности“, ц. 20 к.—Проф. Ф. Дорнблитъ. „Гигіена школьнаго возраста“, ц. 20 к.—Проф. А. Бумъ. „Массажъ и врачебная гимнастика“, ц. 25 к.—Проф. А. Биллоусъ. „Гигіена и философія ѣды“, ц. 25 к.—Проф. Ф. Кюстнеръ. „Женскія болѣзни“, ц. 25 к.—Проф. А. Монти. „О вскармливаніи грудныхъ дѣтей“, ц. 20 к.—Проф. А. Вексшпдорфъ. „Малая хирургія“, ц. 25 к.—Проф. Г. Лаксъ. „Леченіе водой“, ц. 25 к.—А. Мурзинъ. Подъ ред. проф. С. І. Зельскаго. „Кавказскія группы минеральныхъ водъ“, ц. 25 к.—П. Орловъ. Подъ ред. проф. С. І. Зельскаго. „Среднероссійскіе курорты“, ц. 35 к.—Н. Желѣзновъ. Подъ ред. проф. С. І. Зельскаго. „Гигіеническая одежда“, ц. 20 к.—Проф. А. Кишъ. „Леченіе воздухомъ и солнцемъ“, ц. 20 к.—Г. Марковъ. Подъ ред. проф. В. А. Штанье. „Леченіе кумысомъ, кефиромъ и молокомъ“, ц. 20 к.—„Гигіеническая поваренная книга“ подъ ред. проф. С. І. Зельскаго, ц. 25 к.—Проф. Э. Лессеръ. „Венерическія болѣзни и сифилисъ“, ц. 25 к.—Проф. А. Штрюмпель. „Болѣзни нервовъ“, ц. 25 к.—Проф. Ловицъ. „Причины женскихъ болѣзней“, ц. 25 к.—Проф. Крафтъ Эбингъ. „Болѣзни воли“, ц. 20 к.—Проф. д-ръ А. Цимсенъ. „Заразныя болѣзни“, ц. 30 к.

Гигіена въ общедоступномъ изложеніи профессора и доктора К. Бокка. Переводъ съ 7-го нѣмецкаго изданія, дополненнаго профессоромъ д-ромъ Циммерманомъ. Спб. Цѣна 60 коп. Предлагаемый переводъ сдѣланъ по послѣднему [illegible]значенной книжки, переработанной и дополненной первымъ ученикомъ профессора К. Э. Бокка, профессоромъ Ѳ. Цим[illegible]ъ. Дополненія сдѣланы согласно новѣйшимъ даннымъ науки, поставившимъ, какъ извѣстно, гигіену на вполнѣ ею заслуженную [illegible]мѣсту.

Ц[illegible]

Поб[illegible]

Руководство къ шахматной игрѣ. У. Цукерторта и Дюфрена. Спб. 1896 г., изданіе 3-ье, дополненное. Цѣна 1 р. 50 к. Съ 120 различными діаграммами и 42 поясвительными партіями 7 шахматистовъ.

Руководство къ шахматной игрѣ. Сост. Жанъ Дюфренъ. Переводъ съ 6-го нѣмецкаго изданія. Спб. 1897 г. ц. 1 р. 50 к. Книга „Руководство къ шахматной игрѣ" есть самый простой способъ изученія этой игры, начиная съ того, какъ нужно разставлять фигуры на доскѣ. Объясненіе значенія каждой фигуры, что такое конь, король, ферзь, слонъ, ладья и т. д. Партіи начинаются съ простѣйшихъ и постепенно доводятся до труднѣйшихъ; при этомъ авторъ даетъ объясненія, почему такимъ-то игрокомъ проиграна партія вслѣдствіе его ошибки, и даетъ продолженіе этой проигранной партіи, доводя ее до конца въ такомъ видѣ, какъ она должна была правильно окончиться.

Винтъ, безикъ, преферансъ, пикетъ, мушка, вистъ, стуколка, рамсъ, семерикъ, макао, бакара, шестьдесятъ шесть, польскій банчокъ, тринадцать, двадцать одно, горка и др. коммерческія игры, практическіе совѣты, законы и правила. Состав. М. Шевляковъ. Спб. 1901 г. 3-ье изданіе, ц. 90 к. съ пер. Въ книгѣ этой собраны законы и правила двадцати пяти игръ, употребляемыхъ въ настоящее время въ обществѣ. Ясное и толковое изложеніе, а главное краткость и простота разсчетовъ и таблицъ, безъ сомнѣнія, сдѣлаютъ эту книгу настольною для всѣхъ карточныхъ игроковъ вообще, а для начинающихъ, которымъ послужитъ она самоучителемъ, въ особенности. (Отз. газ. „Свѣтъ").

Винтъ во всѣхъ видахъ, практическіе совѣты, законы и правила. Сост. М. Шевляковъ. 2-ое дополнен. изданіе. 1898 г. Ц. 40 к. Различные виды винта вдвоемъ, втроемъ, впятеромъ, вшестеромъ, съ прикупкой, съ аукціономъ, съ мусоромъ, съ пересадкою, съ гайкою, съ присыпкою и гвоздемъ, съ двойною записью и винтящимися коронками, винтъ виталинъ и пр.

Пиротехникъ-любитель. Систематическое руководство для раціональнаго изготовленія садовыхъ, водяныхъ, театральныхъ и комнатныхъ фейерверковъ. Спб. Съ 98 рисунк., 330 стр. Ц. 1 р. 35 к. Сост. Н. Николаевъ. Описаніе всевозможныхъ матеріаловъ, входящихъ въ составъ приготовленія фейерверковъ.—Лабораторія и ея принадлежности. Лабораторныя принадлежности. Сита.—Ступки.—Вѣсовыя отношенія.—Совки.—Мензурки.—Мельченіе и смѣшиваніе препаратовъ.—Изготовленіе трубокъ.—Основные составы.—Селитряная сѣра.—Хлорнсто-каліевая сѣра.—Порохъ.—Пироксилинъ.—Бездымный порохъ.—Пороховые суррогаты.—Ударные составы.—Силовые.—Зажигательные составы.—Запальные составы.—Летучіе огни.—Подмазки.—Пороховое тѣсто.—Пламенные составы.—Химическія свойства.—Корректура.—Бѣлый.—Желтый и оранжевый огонь.—Зеленый.—Синій и голубой.—Красный и розовый.—Фіолетовый огонь.—Спеціальные цвѣтные пламенные составы.—Бенгальскіе огни.—Спиртовые огни.—Синоптическія схемы пламенныхъ цвѣтныхъ составовъ.—Искристые составы.—Бриліантовые составы.—Освѣтительные препараты.—Вспышки.—Бенгальскіе огни.—Факелы.—Фальшфейеры (помпфейеры).—Фигурныя свѣчи, цвѣтные фитили, шарики, звѣздочки, гранаты, метеоры.—Метательныя трубки.—Мортиры.—Фонтаны, римскія свѣчи, швермеры, брандеры, китайскіе огни, планеты, бураки, спирали, динамическій эффектъ фонтановъ.—Ласточки.—Хамелеонъ.—Брандеры.—Фугасы.—Кометы.—Огненный винтъ.—Форсы и движущіеся объекты.—Шатухи.—Жаворонки.—Вихрь.—Вертушки.—Кометы.—Сигнальныя ракеты.—Подъемныя.—Искристыя.—Вихорныя.—Выстрѣлы (шлаги).—Начинка.—Петарды.—Перестрѣлка.—Пушечный выстрѣлъ.—Канонада.—Батарея.—Бомбардировка.—Подражаніе выстрѣламъ.—Воздушные шары и летучіе змѣи.—Подвижныя фигуры.—Розетка.—Подвижныя звѣзды.—Простыя колеса.—Составныя.—Мельницы.—Китайское колесо.—Подвижное солнце.—Солнце съ освѣщенною шайбою.—Капризъ.—Подвижной каскадъ.—Подвижная спираль.—Летучія фигуры.—Пчелиный рой.—Павлиній хвостъ.—Ракетный снопъ.—Вулканъ.—Водяной и театральный фейерверки.—Плавающіе объекты.—Непромокаемость и плавучесть.—Поплавки.—Составъ горящій подъ водою.—Водяное солнце.—Фонтаны, фигурныя свѣчи, бенгальскіе огни.—Бураки и мортиры.—Вертуны.—Бѣгуны.—Съ двойнымъ огнемъ.—Нырокъ.—Блуждающій огонь.—Надводныя группы.

Охота СЪ РУЖЬЕМЪ И СОБАКОЮ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХЪ ОХОТИТЬСЯ. Ружье, какъ обращаться съ ружьемъ, собака, дрессировка, болѣзни и леченіе собакъ и пр. и пр. Составилъ по собственному опыту и извѣстнымъ руководствамъ гг. Аксакова, Брэма, Бишофа, Вавилова, Ваксел, Вестерника, Вѣнцеславскаго, Дріанскаго, Домбровскаго, Ивашенцова, Лаврентьева, Матчинскаго, Освальда, Трема, Полторацкаго, Фрезе, Черкасова, Шлезигера, и др. СТАРЫЙ ОХОТНИКЪ Раевскій. Съ 120 рисунк. Спб. Ц. 1 р. 25 к. Вступленіе.—Достоинства охотника.—Общее понятіе о ружьѣ.—Припасы къ ружью центральнаго боя и охотничьи атрибуты.—Прицѣлка и прикладка ружья.—Общія правила для охотниковъ.—О собакахъ вообще.—Лягавая собака.—Дрессировка и натаска.—Обыкновенныя болѣзни лягавыхъ собакъ и способъ ихъ леченія.—Мѣста для охоты.—Время охоты на птицъ съ собакою.—Время запрещенія охоты.—Время прилета и отлета птицъ.—Болотная дичь.—Водяная дичь.—Лѣсная дичь.—Степная дичь.—Облавная охота.—Псовая охота.—Высворка, натаскиваніе борзыхъ.—Борзыя собаки.—Время охоты на звѣрей.—Правила охоты.—Охота съ гончими.—Охота на зайца вообще.—Охота съ лягавою, съ гончими, съ борзыми.—Охота на лисицъ.—Охота на лисицъ съ таксами.—Охота на волка.—Охота на медвѣдя, на кабана, на лося, на оленей, на козулю, на рысь, на россомаху, на барсука, на куницъ, на соболей, на хорька, на горностая, на бѣлку, на рѣчныхъ звѣрей. Ловля выдръ капканами.—Ловля барсуковъ.—Ловля мелкихъ звѣрей.—Ловля хорьковъ.—Ловушка для зайцевъ.—Ловля козуль.—Потрошеніе звѣрей и птицъ.—Сниманіе шкуръ съ птицъ и звѣрей и раненіе ихъ.—Извлеченіе изъ устава объ охотѣ.

Лягавая собака. Новая книга для охотниковъ. Соч. Фр. Освальда. Уходъ. Воспитаніе и дрессировка безъ побоевъ и полезный лечебникъ собакъ. Переводъ съ нѣмецкаго, 307 стр. Спб. 1901 г. Ц. 1 р. 35 к. 1) Общія замѣтки о лягавой собакѣ.—Размноженіе лягавыхъ собакъ.—Выборъ собакъ для случки.—Беременность лягавой суки.—Ощененіе.—Подборъ щенятъ.—Нечистокровныя случки.—Преждевременное ощененіе.—Усыновленіе щенятъ.—Первоначальный уходъ и воспитаніе щенятъ.—Подготовительная дрессировка.—Пробная дрессировка. 2) Парфосная дрессировка лягавой собаки.—Дрессировка въ сараѣ и на воздухѣ.—Натаскиваніе въ открытомъ полѣ и въ лѣсу.—Натаскиваніе въ водѣ. 3) Дополнительныя общія замѣчанія о лягавой собакѣ.—Испорченная лягавая собака.—Дрессировка старыхъ лягавыхъ.—Возрастъ лягавыхъ собакъ.—О породахъ лягавыхъ собакъ.—Уходъ за лягавою собакою.—О дрессировкѣ.—О покупкѣ собакъ. 4) (Ветеринарный). Болѣзни лягавыхъ собакъ, ихъ леченіе и уходъ за ними и пр.

Скотолечебникъ или практическое руководство относительно содержанія, кормленія, распознаванія болѣзней и леченія лошадей, рогатаго скота, овецъ, козъ и собакъ. Сочиненіе Рольвеса, удостоенное награды отъ мерскаго королевскаго экономич. общества. Перев. д-ра Ѳ. Августиновича, съ 22-го нѣмецкаго изданія, дополн. ветеринарными врачами А. Павловскимъ, Рейхельгеймомъ и Реннеромъ. Въ этомъ сочиненіи помѣщено: воспитаніе, уходъ, кормленіе, причины, признаки, распознаваніе и леченіе внутреннихъ и наружныхъ болѣзней у лошадей, рогатаго скота, овецъ, козъ, свиней и собакъ. Съ приложеніемъ „Ветеринарной домашней аптеки", содержащей алфавитное поименованіе всѣхъ общеупотребительныхъ лекарствъ, способы ихъ приготовленія и употребленія. Спб. 5-ое изданіе. Ц. 1 р.

Ковка лошадей. Общедоступное руководство. съ 63 рисунками. Соч. Вальтера, перев. съ нѣмецкаго Спб. 1894 г. Ц. 50 к. Строеніе лошадиной ноги. Копыто. О неправильныхъ и порочныхъ копытахъ. Постановка и движеніе ногъ лошадей. Уходъ за копытами. Обращеніе съ лошадью до и во время ковки. Зимняя ковка. Ковка неправильныхъ копытъ. Ковка при неправильной постановкѣ ногъ и неправильномъ ходѣ. Ковка больныхъ копытъ. Поврежденія. Расщепы копытъ.

Домашній другъ. Общепонятный лечебникъ 2-ое дополненное изданіе. Спб. 1892 г. 296 стр. Ц. 75 к.

Лечебникъ домашнихъ животныхъ. Состав. для сельскаго населенія ветерин. врачъ А. Степановъ. Спб. 2-ое изданіе, 91 стр., ц. 15 к.

* **Породы собакъ.** Охотничьи, сторожевыя и комнатныя. Популярное описаніе всѣхъ породъ собакъ, полный домашній лечебникъ собакъ. Съ 43 гравюрами. Сочин. Крихлера. переводъ съ нѣмецкаго В. Вольфсона. Спб. 1904 г. I. Охотничьи собаки. Ганноверская и австрійская гончая. Баварская горная ищейка. Кровяная собака. Испанскій поденко. Лягавая собака: а) короткошерстая, б) длинношерстая и в) щетинистая. Пойнтеръ. Сетеръ. Грифонъ. Эспаньелы. Ретриверъ. Испанскія лягавыя. Такса: а) короткошерстая, б) англійская. Бассетъ. Фокстеріеръ: а) короткошерстый, б) иглошерстый. Борзыя: а) англійская, б) русская. Шотландская оленья собака. Волкодавъ. Комнатныя и сторожевыя собаки: Нѣмецкій догъ. Датскій догъ. Англійскій мастиффъ. Сенъ-Бернардъ: а) короткошерстый, б) длинношерстый. Ньюфаундлендскія собаки (водолазъ). Бульдогъ. Испанскій мистикъ. Овчарка. Шотландская овчарка. Нѣмецкій шпицъ, большіе шпицы, карликовые шпицы, шелковистый шпицъ. Эскимосская собака. Пудель. Карликовый пудель. Пинчеръ, или крысоловъ. Далматская собака. Терріеры: Бультерріеръ. Бѣлый терріеръ. Черно-муругій терріеръ. Черно-морругій карликовый терріеръ. Щетинистый черно-морругій терріеръ. Щетинистый шотландскій и ирландскій терріеръ. Іоркширскій терріеръ. Скай-терріеръ. Дэнди-динмонтъ-терріеръ. Бедлингтонъ-терріеръ. Айрдельскій терріеръ. Клайдельскій терріеръ. Гладкошерстый пинчеръ. Гладкошерстый карликовый пинчеръ. Мопсъ. Левретка. Карликовыя эспаньолы. Мальтійская собачка. Шипперкъ. Японскій хинъ. Болонка. Голыя собаки. Вращиванье собакъ. Дрессировка собакъ. Охота съ гончими. Объ умѣ собакъ. Полный лечебникъ собакъ.

Дамская верховая ѣзда. графа Врангеля. Переводъ съ нѣмецкаго. Съ 14 рисунками. Спб. 1892 г. Цѣна

Бракъ и безбрачіе. Гигіена и физіологія брака. Сочиненіе доктора А. Дэбе, въ 5-ти частяхъ, перев. съ 12-го французскаго изданія. Большой томъ. Спб. Ц. 2 р.

Домашніе лечебникъ и аптечка, составленные по руководствамъ д-ровъ медицины Дебе, Кунце, Лес, Нусбаума, Распайля, и др. Въ этомъ домашнемъ лечебникѣ и аптечкѣ помѣщено 1) Леченіе различныхъ болѣзней безъ помощи врача. 2) Гигіена волосъ, глазъ и зубовъ. 3) Алфавитное поименованіе всѣхъ общеупотребительныхъ лекарствъ и средствъ, способы ихъ приготовленія и употребленія. 2-ое изданіе 1899 г. Ц. 75 к.

Женскій врачъ. Общедоступная гигіена женскаго организма и руководство къ предупрежденію его заболѣваній. Д-ра Германа Кленке, дополненная и обработанная профессоромъ Р. Кленке, переводъ съ 6-го нѣмецкаго изданія Б. Вольфсона. Съ 57 рисунк. Спб. Ц. 1 р. Книга д-ра Германа Кленке, знаменитаго покойнаго гинеколога и акушера переработанная согласно современному состоянію медицинской науки его сыномъ, профессоромъ Р. Кленке, отличается неоцѣненными достоинствами, какъ книга справочная. Отъ громаднаго большинства популярно-гигіеническихъ книгъ „Женскій врачъ" Кленке отличается тѣмъ, что не ограничивается общими разсужденіями, но, наоборотъ, даетъ чисто практическія указанія, очень подробныя и очень полезныя для заинтересованныхъ, т. е. для больныхъ женщинъ и ихъ окружающихъ. Кленке даетъ массу добрыхъ гигіеническихъ совѣтовъ.

Больной ребенокъ, уходъ за нимъ и поданіе первой помощи до прибытія врача. Составила женщина-врачъ М. М. Волкова. Съ 46 рисунками. Спб. Ц. 1 р. 50 к.

Онанизмъ. Соч. д-ровъ Брауна и Розенблюма. Перев. съ XI-го нѣмецкаго изданія. Спб. 4-ое изданіе. Ц. 1 р.

Косметика. Профессора Пашкеса. Переводъ д-ра Леонтьева. Спб. Ц. 80 к. Приготовленіе всевозможныхъ косметическихъ средствъ для дамскаго туалета за уходомъ лица и кожи. Лицо, кожа. Измѣненіе цвѣта кожи.—Косметическое леченіе.—Пигментація кожи.—Блескъ кожи. — Гладкость. — Морщины. — Леченіе. — Салотеченіе. — Недостаточное отдѣленіе сала.—Угри.—Леченіе угрей.—Потѣніе.—Вонючій потъ.—Леченіе.—Утолщеніе кожи.—Мозоли.—Бородавки.—Ознобленія.—Леченіе.—Вода.—Мыло.—Жиры.—Глицеринъ.—Алкоголь.—Щелочи.—Кислоты.—Смолы, бальзамы.—Средства раздражающія кожу.—Іодистые препараты.—Пудра.—Румяна.—Бѣлила.—Косметическія средства и ихъ примѣненіе.—Средства для улучшенія запаха.—Средства для заглушенія запаха. Волосы. Цвѣтъ волосъ.—Выпаденіе волосъ.—Лысина.—Плѣшинка.—Перхоть.—Леченіе.—Жиры.—Средства высушивающія и обезжиривающія.—Средства для ращенія волосъ.—Удаленіе волосъ. Ногти. Цвѣтъ, форма ногтей.—Заболѣваніе ногтей.—Леченіе. Ротъ. Губы, десны, зубы и полость рта.—Леченіе трещинъ губъ.—Лихорадочная сыпь у угловъ рта.—Косметическіе недостатки десенъ.—Винный зубной камень.—Жидкости для полосканія рта.—Нейтрализирующія средства.—Вяжущія средства.—Антисептическія средства.—Зубные порошки. Рецепты написаны на русскомъ языкѣ.

Водка. Книжка для народа, переводъ съ нѣмецкаго, подъ редакціей д-ра медицины М. З. Геселевича. Спб. 48 стр., ц. 10 к. Книга эта разошлась, на нѣмецкомъ языкѣ, въ количествѣ 80.000 экземпляровъ. Оффиціальные отзывы. Прусское министерство внутреннихъ дѣлъ сообщило 23 декабря 1884 г. союзу „Благо рабочаго", въ Мюнхенъ-Гладбахѣ, что оно рекомендовало брошюру „Водка" директорамъ исправительныхъ заведеній для пріобрѣтенія ея въ библіотеки исправительныхъ заведеній. Брошюра „Водка" рекомендована правительственными учрежденіями въ Дюссельдорфѣ, Мюнстерѣ, Трирѣ, Кобленцѣ и Бромбергѣ. Оффиціальный отзывъ королевскаго управленія въ Мюнстерѣ, 28 ноября 1883 г.: „Желаемъ этой брошюрѣ самаго широкаго распространенія въ виду преслѣдуемой ею гуманной цѣли, а также въ виду ея прекраснаго содержанія". Оффиціальный отзывъ королевскаго управленія въ Кобленцѣ, 6 декабря 1883 г.: „Рекомендуемъ общинамъ, священникамъ, школьному начальству, работодателямъ, народнымъ библіотекамъ и благотворительнымъ обществамъ содѣйствовать возможно большому распространенію брошюры „Водка" среди рабочихъ". Извѣстное промышленное общество въ Мюльгаузенѣ присудило этой брошюрѣ, 5 ноября 1884 г., серебряную медаль.

Мать и дитя. Гигіена въ общедоступномъ изложеніи. Составилъ В. Н. Жукъ. 8-ое изданіе, съ 298 рисунками. Цѣна 3 р. (Большой томъ въ 1165 стр.). Наслѣдственность чувственныхъ способностей, душевныхъ качествъ, страстей, болѣзней, умопомѣшательства.—Бракъ и его вліяніе.—Ранній бракъ.—Поздній бракъ.—Ихъ взаимныя отношенія (любовь).—Условія развитія генія.—Вліяніе богатства мѣстности.—Свойства родителей, ихъ сходство.—Здоровье и энергія.—Плодовитость.—Передача дарованій.—Что такое геній?—Законы наслѣдственности.—Беременность.—Половая зрѣлость.—Женскій тазъ, влагалище, матка.—Трубы и яичники.—Причина менструацій.—Гигіена менструальнаго періода.—Остановка мѣсячныхъ.— Оплодотвореніе и время зачатія.—Гигіена медоваго мѣсяца.—Беременность.—Величина и ростъ человѣческаго плода и матки по мѣсяцамъ; зародышный періодъ.—Плодный періодъ.—Опредѣленіе срока родовъ.—Календарь беременности.—Гигіена беременной.—Пища.—Вино и пиво.—Посты.—Избытокъ.—Прихоти.—Извращеніе вкуса.—Движеніе и покой.—Сонъ.—Уходъ за кожею.—Ванны.—Половыя сношенія.—Одежда беременной.—Груди у беременной.—Измѣненія во время беременности.—Предохраненіе и подготовка грудей.—Уходъ за сосками.—Діэтетика души.—Душевное состояніе беременной.—Страхъ родовъ.—Врачебная помощь.—Обычная рвота беременныхъ.—Чрезмѣрная рвота.—Запоры.—Діэтетика.—Клизмы.—Слабительныя.—Задержаніе мочи и частые позывы.—Болѣзни беременной.—Жизнь утробнаго младенца.—Уходъ за новорожденнымъ.—Первыя заботы.—Пеленальный столикъ.—Первый вздохъ.—Первая ванна и сыровидная смазка.—Процессъ купанія.—Температура ванны, приготовленіе ея.—Осмотръ новорожденнаго.—Гигіена новорожденнаго.— Первое приложеніе къ груди.—Обкармливаніе.— Важность взвѣшиванья.— Убыль вѣса новорожденнаго и наростаніе его.—Дыханіе новорожденнаго.—Форма груди.—Его сердце.— Сосуды и кровообращеніе.—Пульсъ.—Свойства крови.—Первый крикъ.—Грудныя железы новорожденнаго и птичье молоко.—Перевязка и перерѣзка пуповины.—Пупочная ранка и уходъ за нею.—Пупочный компрессикъ.—Пупочный бинтъ.—Роды.—Схватки.—Грудныя железы.—Измѣненія ихъ послѣ родовъ.—Случайности.—Надрывы и разрывы мягкихъ частей.—Кровотеченія и кровеостанавливающія средства.—Одежда грудныхъ дѣтей.—Дѣтская и ея принадлежности.—Мать и кормилица.—Питаніе взрослаго.—Питаніе тѣла.—Пищевареніе.—Всасываніе.—Млечный сокъ и лимфа.—Молоко женщины.—Его свойства.—Естественное кормленіе.—Правильность въ пріемахъ пищи.—Процессъ отдѣленія молока.—Мать.—Кто долженъ кормить?—Гигіена кормящей матери.—Пища.—Кормилица.—Возрастъ кормилицы.—Осмотръ кормилицы.—Признаки годности.—Скорая проба молока.—Пища кормилицы и ошибки родителей.—Выборъ пищи.—Физическій трудъ и положеніе въ домѣ.—Временное уменьшеніе молока.—Случайности.—Искусственное вскармливаніе.—Замѣна материнскаго молока.—Кумысъ.—Коза-кормилица.—Сравненіе молока коровы и женщины.—Сгущеное швейцарское масло.—Мясистые супы.—Значеніе супа.—Бутылочный бульонъ и бифти.—Яичныя смѣси; сливочный консервъ.—Мясной сокъ.—Мучнистыя вещества.—Овсяная и ячменная крупа.—Искусственное вскармливанье.—Отнятіе отъ груди.—Смѣшанное вскармливанье и подкармливанье.—Правила кормленія въ первомъ дѣтскомъ возрастѣ.—Запоры и клизмы.—Образованіе кислотъ.—Катарръ желудка, диспепсія, поносъ.—Катарръ тонкихъ кишекъ.—„Дѣтская холера" (лѣтніе поносы).—Катарръ толстыхъ кишекъ.—Пища.—Рудиша.—Свойства хорошаго молока: реакція, удѣльный вѣсъ, наружный видъ.—Стерилизація.—Загрязненіе молока.—Кипятильники.—Сохраненіе молока.—Первые годы жизни.—Прорѣзываніе зубовъ.—Уходъ за молочными зубами—Гремушки и ихъ значеніе.—Заращеніе большого родничка.—Цвѣтъ глазъ.—Что видитъ новорожденный?—Уходъ за глазами.—Чувство осязанія.—Вкусъ и обоняніе.—Чувство голода и жажды.—Первые годы жизни.—Зрѣніе дѣтей и вредъ его.—Пупочная грыжа и ея леченіе.—Выпаденіе прямой кишки.—Сонъ.—Причины сна.—Сонъ дѣтей.—Способы укладыванья.—Сонъ безпокойный и снотворное.—Вредныя возбужденія.—Привычки и капризы дѣтей.—Смѣхъ и плаксивость.—Игрушки.—Начало рѣчи.—Физическія упражненія.—Ихъ значеніе въ воспитаніи.—Позвоночный столбъ и его изгибы; его особенности у ребенка.—Мускулатура новорожденнаго.—Движенія ребенка, ползанье и хожденіе.—Разныя приспособленія и обычаи.—Коляска.—Прогулка на открытомъ воздухѣ.—Уходъ въ младенческомъ возрастѣ.—Содержаніе ногъ и башмаки.—Слюнявка.—Няня вообще и „русская няня".—Щетинка, опрѣлости.—Значеніе ваннъ.—Обтираніе.—Уходъ за недоносками и ванна грѣлка. Трудности ихъ кормленія, купанія и пр.—Вѣсъ и ростъ ребенка.—Значеніе вѣса и роста.—Приростъ дѣтей: хорошее питаніе, кормленіе одною грудью и съ прикармливаніемъ.—Дѣти плохого питанія.—Удвоеніе вѣса.—Максимальный вѣсъ.—Ростъ.—Дѣти жирныя и проч. и проч.

Женщина въ народовѣдѣніи и естествовѣдѣніи. Роскошное иллюстрированное изданіе. Переводъ съ пятаго нѣмецкаго, послѣ смерти автора, исправленнаго и дополненнаго д-ромъ Бартельсомъ изданія, д-ра А. Фейнберга. Въ 2-хъ томахъ, обнимающихъ 1175 стр. текста, съ 11 таблицами и 397 художественными рисунками, рѣзанными на деревѣ. Цѣна 4 р., съ пересылкою 5 р.

Собиратель бабочекъ. Составилъ Адол. Бау, съ 98 рисунками. Переводъ съ нѣмецкаго Л. Франкеля. Спб. 1902 г. Цѣна 40 к. Съ давняго времени бабочки нашли среди собирателей насѣкомыхъ наибольшее число любителей, благодаря роскоши своихъ цвѣтовъ, своей красотѣ и тому, что изъ всѣхъ насѣкомыхъ, ихъ легче всего опредѣлять. Бабочки, собранныя собственноручно, возбуждаютъ всегда при разсматриваніи пріятныя и радостныя воспоминанія хорошаго: онѣ оказываютъ благотворное дѣйствіе на умъ собирателя и въ высшей степени способствуютъ его здоровью, благодаря пребыванію на свѣжемъ воздухѣ, его тѣло укрѣпляется и закаляется.

Французская азбука. Простѣйшая школа для самообученія чтенію и письму на французскомъ языкѣ. Составилъ В. Клавдинъ, ц. 25 к.

Русско-французско-нѣмецкие разговоры. Въ двухъ частяхъ. Руководство, служащее къ пріобрѣтенію навыка и умѣнья основательно изъясняться на этихъ трехъ языкахъ и содержащее также разговоры о путешествіяхъ, желѣзныхъ дорогахъ, пароходахъ и др. Съ приложеніемъ: 1) Правилъ произношенія словъ французскихъ для русскихъ и нѣмцевъ; русскихъ для французовъ и нѣмцевъ; нѣмецкихъ для русскихъ и французовъ. 2) Идіотизмовъ. 3) Пословицъ и поговорокъ. 4) Омонимовъ, съ практическими упражненіями на каждый изъ нихъ. Девятое изданіе, вновь исправленное и дополненное. Спб. 1903 г. Ц. 1 р. 50 к.

Читать, писать и говорить по англійски. Новый способъ выучиться въ 73 урока. Метода профессора Оллендорфа, одобренная парижскимъ факультетомъ. Составлена и приспособлена для русскихъ А. Михельсономъ. 4-ое изданіе. Ц. 2 р. Легкость изученія иностранныхъ языковъ по методѣ Оллендорфа признана всею Европою. Достоинства и преимущества ея передъ другими способами доказываются уже тѣмъ, что въ цивилизованномъ мірѣ нѣтъ народа, который не примѣнилъ бы ее для своего употребленія.

Новая метода правильно читать, писать и говорить на нѣмецкомъ языкѣ въ 6 мѣсяцевъ. Сочиненіе профессора Оллендорфа. Одобренная парижскимъ факультетомъ, составлена для русскихъ по послѣднему парижскому изданію. 5-ое изданіе, подъ редакціею А. А. Быкова. 2 т., ц. 1 р. 50 к.

Метода Оллендорфа. Полный практическій учебникъ французскаго языка. Составилъ С. Коссовичъ. Въ 2-хъ частяхъ. 5-ое исправленное изданіе, 2 тома. Спб. 800 стр. Цѣна 2 р. Метода Оллендорфа давно уже получила обширное примѣненіе, благодаря своимъ блестящимъ практическимъ результатамъ. Издаваемые по этой методѣ учебники являются хорошими самоучителями и нельзя отрицать того, что при желаніи и сравнительно небольшой посторонней помощи, языкъ, по крайней мѣрѣ, теоретически можно изучить и притомъ не въ особенно продолжительное время. Съ этой стороны, практическій учебникъ французскаго языка, составленный г. Коссовичемъ, заслуживаетъ особеннаго вниманія. Распредѣленіе учебнаго матеріала удачно, русско-французскій словарь составленъ полно, ключъ же можетъ служить не только подспорьемъ при переводахъ, но и прекрасною книгою, благодаря особому начертанію словъ, являющеюся однимъ изъ лучшихъ упражненій въ чтеніи. (Журналъ „Родина").

Самоучитель италіанскаго языка. Практическая метода выучиться читать, писать и говорить по италіански безъ помощи учителя. Составилъ В. Вроблевскій. Спб. 1898 г. Ц. 50 коп.

Самоучитель польскаго языка. Практическая метода выучиться читать, писать и говорить по польски безъ помощи учителя. Составилъ Вроблевскій. Спб. Ц. 50 к.

Самоучитель французскаго языка или легчайшій способъ научиться, безъ помощи учителя, читать, писать и говорить по французски. Въ двухъ частяхъ. Спб. Ц. 50 к.

Самоучитель англійскаго языка. Легчайшій способъ научиться читать, писать и говорить по англійски безъ помощи учителя. 1906 г. 5-ое изданіе. Ц. 50 к.

Самоучитель нѣмецкаго языка. Легчайшій способъ научиться, безъ помощи учителя, читать, писать и говорить по нѣмецки. Составленъ по лучшимъ руководствамъ. Изд. 7-ое. Спб. Ц. 50 к.

Русскій среди французовъ. Русско-французскіе общественные разговоры, содержащіе все необходимое для обыденной жизни. Спб. 1900 г. Ц. 40 к.

* **Правители русской земли** отъ ея начала до нашихъ дней. (Краткія историческія жизнеописанія). А. Н. Сальниковъ. Одобрено Учен. Комит. Минист. Народн. Просвѣщенія для ученическихъ библіотекъ младшаго возраста, средн. учебныхъ заведеній и учительскихъ библіотекъ низшихъ учебныхъ заведеній. Ц. 50 к.

* **Краткій учебникъ русской исторіи.** Въ біографическихъ очеркахъ (курсъ младшаго возраста). Составилъ А. Н. Сальниковъ. Изданіе 6-ое, исправленное съ картами въ текстѣ. Ц. 55 к. Изданіе книгопродавца В. И. Губинскаго. Спб. 1902 г. „Полезность этого учебника доказывается уже тѣмъ, что онъ допущенъ ученымъ комитетомъ Министерства Народнаго Просвѣщенія въ качествѣ руководства для третьяго класса гимназій и начальныхъ училищъ. Книжка издана чрезвычайно опрятно". (Отзывъ газеты „Свѣтъ").

* **Краткій обзоръ русской исторіи,** для городскихъ училищъ, составилъ А. Н. Сальниковъ. Спб. 1902 г. ц. 20 к. Одобренъ учен. комит. Мин. Нар. Просв., какъ пособіе для городск. и уѣздныхъ училищъ, а также для 3-го класса гимназій и реальныхъ училищъ. Съ рисунками.

Алгебра. Сборникъ задачъ, предлагавшихся на конкурсныхъ экзаменахъ въ институтахъ: Инженеровъ Путей Сообщенія, Горномъ, Технологическомъ и др., съ приложеніемъ программъ по алгебрѣ для поступленія въ означенные институты. В. Вроблевскій. Спб. 1902 г. Цѣна 90 к.

Геометрія. Сборникъ задачъ, предлагавшихся на конкурсныхъ экзаменахъ въ институтахъ: Инженеровъ Путей Сообщенія, Горномъ, Технологическомъ и др., съ приложеніемъ программъ по геометріи для поступленія въ означенные институты. Составилъ В. Вроблевскій. Спб. 1902 г. Ц. 1 р.

Тригонометрія. Сборникъ задачъ, предлагавшихся на конкурсныхъ экзаменахъ въ институтахъ: Инженеровъ Путей Сообщенія, Горномъ, Технологическомъ и др., съ приложеніемъ программъ по тригонометріи для поступленія въ означенные институты. Составилъ В. Вроблевскій. Спб. 1902 г. Цѣна 75 к.

Рѣшенія къ сборнику ариѳметическихъ задачъ Ираклія Верещагина. Составилъ В. Вроблевскій. Часть I и II. Цѣлыя и дробныя числа. Изд. 4-ое, исправленное и дополнен. Спб. Ц. 75 к. Часть III 75 к.

Рѣшенія задачъ элементарной геометріи А. Киселева. Составилъ В. Вроблевскій. Спб. 1907 г. Ц. 75 к.

Рѣшенія задачъ геометріи Давыдова. Составилъ Вроблевскій. Спб. 1904 г. Ц. 40 к.

* **Тригонометрія.** Прямолинейная тригонометрія. Сферическая тригонометрія круговыхъ функцій. Ж. Серре. Переводъ Вроблевскаго. Подъ редакціей И. И. Иванова, доктора математики, профессора Спб. Политехническаго Института. Спб. 1902 г. Ц. 1 р. 15 к.

Курсъ аналитической геометріи двухъ измѣреній, коническія сѣченія. Переводъ подъ редакціей профессора И. Иванова. Спб. 484 стр., ц. 3 р.

Звѣри, птицы и насѣкомыя. Жизнь и нравы. Профессора В. Газне, съ рисунками. Перев. Ковалевскаго. Ц. 1 р.

Добыча и обработка полезныхъ ископаемыхъ. Проф. Э. Трептовъ. Перев. съ послѣдн. нѣмецк. изд. инженеръ-химика Г. Чарусскаго. 272 стр., 152 рис. въ текстѣ, цѣна 1 р.

Исторія философіи. Съ древнѣйшихъ временъ до нашего. Профессора А. Фулье. Перевелъ съ послѣдняго французскаго изданія М. Модель. Спб. 1902 г., ц. 1 р. 360 стр., большой томъ.

Популярная астрономія. К. Фламмаріона, съ 190 рисунками, чертежами и картинами. Переводъ Гальперина. Спб. 1903 г. 292 стр., ц. 80 к. „Можно безошибочно сказать, что имя Камилла Фламмаріона одинаково популярно и во Франціи и въ Россіи. Причина этого та, что въ своихъ многочисленныхъ произведеніяхъ этотъ астрономъ удивительно удачно умѣетъ соединить серьезную научность съ популярнымъ, живымъ изложеніемъ. Такими же достоинствами отличается и предлагаемое капитальное сочиненіе. Вообще, слѣдуетъ признать, что, благодаря разсматриваемой книгѣ Фламмаріона, можно изучить астрономію постольку, поскольку астрономическія данныя доступны для пониманія безъ математической подготовки".

Индуктивная и дедуктивная логика. Профессора В. Минто. Переводъ съ англійскаго И. С. Моделя. Спб. 1903 г. 259 стр., ц. 80 к.

Исторія культуры. Липперта. Со многими рисунками. Спб. 1903 г., ц. 90 к.

Психологія. В. Джемса, переводъ съ англійскаго Л. Оболенскаго. Спб. 1903 г., ц. 1 р.

Философія исторій. Профессора Бартъ. Спб. 1903 г., ц. 1 р.

Основы физики. Для самоученія. Проф. К. Рейсъ. Съ многочисл. вопросами для упражненій и задачами, съ 390 рисунк. Переводъ профессора Н. Гезехуса. 320 стр., ц. 90 к.

Краткій учебникъ органической и неорганической химіи. Проф. Роско и Классена. Перев. съ XII изданія, подъ редакціей профес С. I. Залѣскаго, съ многочисл. рисунк. Спб. 1903 г. Въ 2-хъ частяхъ—цѣна 1 р. 50 к. Въ современной литературѣ по химіи врядъ-ли найдется книга, которая могла бы по ясности, краткости и общедоступности изложенія, равно какъ по цѣлесообразному подбору матеріала, замѣнить „Краткій учебникъ химіи" Роско Шорлеммера, не только какъ пособія для промышленныхъ коммерческихъ и общеобразовательныхъ учебныхъ заведеній, гдѣ введена химія, какъ предметъ преподаванія, но и для самообразовані по этому предмету.

Вулканы и землетрясенія. Профессора Неймаръ. Переводъ С. Чернова. 98 рисунковъ, 277 страницъ. Спб. 1903 г. Ц. 90 коп. Физическія свойства земли.—Форма земли.—Вѣсъ земли.—Температура внутр земли.—Форма земли.—Толщина земной коры и состояніе внутренности земли.—Вулканы.—Везувій.—Продукты вулканическихъ изверженій.—Теорія поднятія и теорія накопленія.—Флегрейскія поля.—Прочія вулканы Италіи.—Вулканы Атлантическаго океана.—Вулканы Европы, расположенные за предѣлами Италіи.—Вулканы Азіи, восточной Африки и Индѣйскаго океана.—Вулканы Америки.—Вулканы Великаго океана.—Число вулкановъ.—Дѣленіе вулкановъ.—Разрушеніе вулканическихъ горъ.—Причины вулканическихъ явленій.—Землетрясенія.—О характерѣ землетрясеній.—Число и продолжительность землетрясеній.—Моретрясенія.—Всемирный потопъ.—Причины землетрясеній.—Способы и изслѣдованія землетрясеній.

Французско-русскій словарь. Составленный по дакціонеру Larouss'а В. Е. Каменскимъ. Учен. Комит. Минист Народн. Просв. опредѣлено: Одобрить для фундаментальныхъ и ученическихъ старшаго возраста, библіотекъ всѣхъ учебныхъ заведеній Министерства, мужскихъ и женскихъ. Учебн. отд. Мин. Фин. постановлено: одобрить для ученическихъ библіотекъ. Рекомендовать для фундаментальныхъ библіотекъ учебныхъ заведеній Министерств Финансовъ. Одобренія двухъ ученыхъ комит. избавляетъ насъ отъ какихъ-либо рекомендацій. 986 стр. (громадн. томъ). Ц. 2 р. 50 к.

Словарь иностранныхъ словъ, вошедшихъ въ составъ русскаго языка. Полнѣе всѣхъ существующихъ изданій. Составленъ А. Н. Чудиновымъ. Спб. Книга большого формата и убористаго въ 2 столбца, шрифта (громадный томъ). Ц. 3 р. Словарь заимствованныхъ словъ въ русской литературной рѣчи, нѣсколько сот тысячъ, относящихся къ различнымъ категоріямъ. Первыя заимствованія относятся къ доисторическому періоду,—это слова сосѣднихъ съ русскими племенъ татарскихъ, чудскихъ, скиѳскихъ, скандинавскихъ, готскихъ и др. Послѣ этого широкимъ потокомъ вливаются элементы языковъ греческаго, и церковно-славянскаго; далѣе польскаго и латинскаго, потомъ—голландскаго и, наконецъ, нѣмецкаго, французскаго и англійскаго. Періодъ этотъ продолжается и въ настоящее время. Въ словарь г. Чудинова вошли преимущественно слова новдѣйшаго заимствованія, не утратившія еще иноземнаго склада и потому легко отличаемыя отъ исконныхъ русскихъ словъ. Работа г. Чудинова заслуживаетъ полнаго вниманія, какъ позднѣйшій изъ лексическихъ трудовъ въ этой области, исправленныхъ притомъ на основаніи новѣйшихъ изысканій. („Новое Время"). Книга эта представляетъ изъ себя цѣнный вкладъ въ лексическую литературу и должна, по нашему мнѣнію, быть настольною книгою каждаго грамотнаго человѣка. Сравнительно съ объемомъ этого прекрасно изданнаго тома, цѣна его можетъ назваться дешевою. (Газета „Свѣтъ").

Энциклопедическій словарь. Общедоступная настольная справочная книга для всѣхъ и каждаго. Составленъ подъ редакціею А. Н. Чудинова. Большой томъ. Цѣна 2 р. 50 к. Съ человѣческимъ развитіемъ, когда образованіе и просвѣщеніе дѣлается общимъ достояніемъ массы и въ разговорную рѣчь проникаетъ громадное количество понятій и представленій изъ міра разнообразныхъ наукъ, чувствуется крайняя потребность въ краткомъ и сжатомъ энциклопедическомъ словарѣ, безъ котораго въ настоящее время невозможно обойтись. Нашъ словарь кратокъ, но въ то же время полонъ и даетъ удовлетворительный отвѣтъ на безчисленные вопросы по всѣмъ отраслямъ человѣческаго знанія, какъ-то: по всемірной исторіи, географіи, всеобщей исторіи, церкви, литературѣ, медицинѣ, математикѣ, политической экономіи, психологіи физіологіи, философіи, педагогикѣ, біографіи дѣятелей на всѣхъ поприщахъ государственной и народной жизни и т. д. Около 1000 стр. или 2000 столбцовъ большого формата, въ переплетѣ.

Полный русскій орѳографическій словарь. Настольная книга для всякаго пишущаго по русски. Состав. по академику Я. К. Гроту, Ф. Рейфу, В. И. Далю, Н. П. Макарову, А. Н. Чудинову, Александрову и другимъ П. А. Ромашкевичемъ, преподавателемъ 3-ей одесской гимназіи. Исправилъ и дополнилъ А. А. Быковъ. Спб. Ц. 1 р. 6-ое изданіе. Словарь этотъ, появляющійся въ настоящее время уже шестымъ изданіемъ представляетъ собою въ высшей степени полезную и крайне необходимую настольную книгу для всякаго мало-мальски образованнаго человѣка, нуждающагося иногда въ той или другой орѳографической справкѣ. Словарь, въ новой редакціи, можетъ служить прекраснымъ руководствомъ въ орѳографическомъ обиходѣ. Такая справочная книга можетъ также служить полезнымъ подспорьемъ и для учащихся, которые найдутъ въ ней для себя надлежащій отвѣтъ на тотъ или другой спорный орѳографическій вопросъ.

Учебникъ географіи. Въ трехъ частяхъ. I. Краткія свѣдѣнія по математической, физической и политической географіи. II. Западная Европа. III. Внѣ-Европейскія страны; съ рисунками и картами. Составила Н. С. Мальцева, преподавательница Пермской женской гимназіи. Ц. 1 р. 25 к. Ученый Комитетъ Министерства Народнаго Просвѣщенія опредѣлилъ допустить означенную книгу, въ качествѣ учебнаго руководства, для женскихъ гимназій и прогимназі Министерства. Ученымъ Комитетомъ при Святѣйшемъ Синодѣ опредѣлено одобрить къ употребленію въ женскихъ духовныхъ училищахъ въ качествѣ учебнаго пособія по географіи. На основаніи Высочайше утвержденнаго, 24-го марта 1902 года, положенія опекунскаго Совѣта въ учебныхъ заведеніяхъ Вѣдомства Императрицы Маріи „допускаются къ употребленію книги и учебныя пособія, рекомендованныя, одобренныя или допущенныя къ употребленію въ соотвѣтственныхъ заведеніяхъ Министерства Народнаго Просвѣщенія.

* **Руководство къ выразительному чтенію.** (Искусство художественнаго чтенія вслухъ и декламированія). Съ приложеніемъ образцовой хрестоматіи для практическихъ упражненій въ техническихъ и художественныхъ пріемахъ искусства выразительнаго чтенія. Изданіе 2-ое, значительно дополненное, съ 17 объяснительными рисунками и чертежами. Сост. М. Бродовскій. Спб. 416 стр., ц. 1 р. 25 к. Техническі условія выразительнаго чтенія. Органы рѣчи и органы дыханія.—Дыханіе.—Правильное произношеніе звуковъ рѣчи.—Недостатки произношенія.—Голосъ. Тоновыя условія выразительнаго чтенія. Тонированіе (интонація) рѣчи.—Тонированіе логическое.—Логическій акцентъ.—Логическія паузы. Художественныя условія выразительнаго чтенія. Тонированіе художественное (патологическое).—Символическій акцентъ.—Символическій акцентъ художественный.—Драматическій акцентъ.—Общая окраска тона.—Индивидуальная окраска тона.—Единичныя окраски тона.—Художественныя или патологическія паузы.—Элементы художественнаго тонированія.—Увеличеніе и уменьшеніе тонированія.—Темпъ. Выразительное чтеніе прозы и стиховъ. Чтеніе прозы и стиховъ. Чтеніе прозы и стиховъ.—Чтеніе эпическихъ произведеній.—Чтеніе лирическихъ произведеній.—Чтеніе драматическихъ произведеній.—Чтеніе комическихъ произведеній.—Мелодекламація.—Мимика при выразительномъ чтеніи.

* **Руководство къ стихосложенію.** Составилъ М. Бродовскій. Спб. 3-е изданіе. Ц. 50 к. Въ настоящемъ руководствѣ ясно, подробно и понятно изложена полная теорія русскаго тоническаго стихосложенія. Кромѣ того, къ подробнымъ правиламъ стихосложенія, здѣсь присоединены различные практическіе совѣты, какъ о построеніи самаго стиха, такъ и объ окончаніи его—о рифмѣ. И о томъ, и другомъ нигдѣ еще до сихъ поръ не было сказано. Здѣсь, по возможности, пополненъ этотъ пробѣлъ различными правилами, выведенными изъ образцовъ современной поэзіи. Въ концѣ книги приложенъ также довольно обширный словарь всевозможныхъ рифмъ, которыя, съ одной стороны, могутъ служить образцами рифмъ вообще, съ другой же стороны, эти готовыя рифмы облегчатъ писаніе стиховъ для начинающаго, который не привыкъ еще быстро схватывать рифму въ умѣ.

Руководство къ сочиненію прозаическому и стихотворному. Планъ и слогъ сочиненія.—Стихосложеніе.—Романъ.—Повѣсть.—Разсказъ.—Очеркъ.—Набросокъ, эскизъ и пр.—Трагедія.—Комедія.—Драма.—Корреспонденція обыкновенная.—Корреспонденція газетная.—Ораторскія рѣчи.—Пособіе къ конкурснымъ экзаменамъ по русскому языку. Состав. М. Бродовскій. Второе дополненное изданіе. 102 стр. 1902 г. Ц. 60 к.

Преподаватель и учитель бальныхъ танцевъ. Общедоступное руководство къ наученію всѣхъ доступныхъ танцевъ и руководство для распорядителей на балахъ и семейныхъ вечерахъ, съ указателемъ фигуръ для кадрили, котильона и мазурки. Съ приложеніемъ статей: 1) О пользѣ преподаванія танцевъ. 2) Краткій историческій очеркъ появленія салонныхъ танцевъ. 3) Характеристика національныхъ танцевъ. Для удобства дирижеровъ танцами, фразы французскаго языка объясняются русскими буквами. Съ 35 рисунками. Составилъ артистъ Императ. театр. Л. Стуколкинъ. Для молодежи эта книга, несомнѣнно, имѣетъ выдающійся интересъ. Помимо живого изложенія, извѣстный всей Россіи танцмейстеръ г. Стуколкинъ, постарался дать въ своей книгѣ возможно подробную характеристику каждаго танца. При этомъ, французскіе танцовальные термины, затрудняющіе такъ большинство молодежи, замѣнены въ книгѣ русскими. Въ 4-ое изданіе помѣщены новѣйшіе танцы: Паде-Катръ, Шаконь, Миньонъ, Венгерка, Паде-Патинёръ, Паде-Эспань, Крейцъ-полька и Краковякъ. Составилъ Стуколкинъ. Спб. 1902 г. Ц. 1 р.

Гигіена беременности. Золотая книга. Обязанности матери, уходъ за ребенкомъ. Соч. д-ра Аммона, дополненное профессоромъ Винкелемъ. Переводъ съ 32-го нѣмецкаго изданія, подъ редакціей В. Аболенскаго. Спб. 2-е изд. Ц. 90 к.

Предупрежденіе чахотки, какъ предохранить себя отъ чахотки. Сост. профессоръ З. Лейденъ. Общедоступн. лекція, читанная по порученію Германскаго Союза народной гигіены, съ рисунк., пер. съ нѣмецкаго д-ръ Л. Я. Якобсонъ. 46 стр., цѣна 15 коп.

Женская красота. Уходъ за лицомъ, руками, ногтями, волосами и всѣмъ тѣломъ. Д-ра Бергмана. Переводъ д-ра П. Маймана. 26 рисунк. Спб. Ц. 60 к. Введеніе. Красота и уходъ за ней.—Часть I. Общ. мѣры для ухода за красотой.—Вода, какъ косметическое средство.—Теплая и холодная вода.—Ванны.—Паровой аппаратъ для лица, его употребленіе и значеніе.—Употребленіе пастъ для лица.—Косметическія маски для лица и косметическія перчатки. Жиръ, содержащій косметическія средства.—Спиртовыя косметическія средства.—Oau de Cologne.—Мыло.—Щелочныя косметическія средства.—Кислоты, какъ косметическія средства.—Пудра и румяна.—Массажъ лица.—Массажъ лица и тѣла при помощи электричества.—Часть II. Спеціальная часть.—Косметика лица.—Леченіе недостатковъ кожи лица.—Уходъ за волосами. Уходъ за зубами и полостью рта.—Уходъ за красотой рукъ и ногтей.—Уходъ за красотой формъ тѣла.—Стройность фигуры. Гигіеническій корсетъ.

Метода кройки и шитья. Собраніе огромнаго количества выкроекъ дамскихъ, дѣтскихъ платьевъ и бѣлья. Сост. Г. Шефорева, начальница городскихъ школъ Парижа. Переводъ съ 17 изданія Н. Владимировой. Съ 133 рисунками, ц. 1 р. Домашнія платья для дамъ и дѣвицъ. Сниманіе мѣрки, круглый корсажъ, корсажъ съ вол... нами и съ однимъ бочкомъ, обыкновенный рукавъ.—Прямой воротникъ, выкраиваніе, примѣрка и шитье корсажа.—Юбка.—Англійское платье для дѣвицъ, платье застегивающееся сзади, длинный передникъ.—Платья и костюмы для дамъ.—Корсажъ съ двумя бочками.—Корсажъ съ баскою и тремя бочками.—Рукавъ съ отдѣльною нижнею половиною.—Шитье корсажа.—Корсажъ съ ...кеткою.—Корсажъ со складками.—Воротникъ съ реверами.—Воротникъ и отвороты „директорія“.—Нижняя юбка.—Редингота. Платье-редингота.—Домашнее платье.—Жакетъ.—Матинэ.—Бальный корсажъ.—Костюмы для мальчиковъ.—Курточки.—Блуза. Жилетъ.—Панталоны.—Фланелевая курточка.—Рубашка.—Бѣлье.—Бѣлье для новорожденныхъ и дѣтей.

Мое водолеченіе. Себ. Кнейпъ, пасторъ, испытанное въ теченіи слишкомъ сорока лѣтъ и составленное для лечёнія болѣзней и сохраненія здоровья. Перев. съ 62-го (посл.). значит. дополнен. изданіе, съ 23 р. въ текстѣ. Спб. 300 стр. Ц. 80 к. Пасторъ Кнейппъ испыталъ въ юныхъ годахъ на себѣ благодѣтельное вліяніе пользованія водою и съ тѣхъ поръ сталъ примѣнять его въ различныхъ видахъ ко всѣмъ обращающимся къ нему съ самыми разнообразными болѣзнями и, пользуясь исключительно водою, достигалъ поразительныхъ результатовъ. Кнейппъ, настаивая прежде всего на закаливаніи съ самыхъ юныхъ лѣтъ, человѣческаго организма, что достигается, по его совѣту, главнымъ образомъ, пріученіемъ къ холодной водѣ, хожденіемъ по мокрой травѣ, росѣ, инею, только что выпавшему снѣгу, обливаніями холодною водою и въ отдѣльныхъ случаяхъ примѣняетъ воду въ видѣ компрессовъ, ваннъ—ножныхъ, сидячихъ и полныхъ, обертываній и обливаній и какъ питье. Изъ аптечныхъ матеріаловъ онъ употреблялъ исключительно средства изъ растительнаго міра. Въ книжкѣ приведены и болѣзни, при которыхъ употребляется тотъ или другой видъ леченія водою.

ПОПУЛЯРНО-НАУЧНАЯ БИБЛІОТЕКА.

Избранныя мысли Ж. М. Г. Гюйо, переводъ Оболенскаго, ц. 25 к.

Избранныя мысли и афоризмы Вольтаганъ Гете, ц. 20 к.

Мысли и афоризмы Байрона, Шиллера и Берне, ц. 15 к.

Мысли Цицерона. Переводъ Гюнсбурга, ц. 15 к.

Мысли и афоризмы Спенсера. Перев. М. Модель, ц. 30 к.

Избранныя мысли и афоризмы Ницше, переводъ С. М. Модель, ц. 75 к.

Животный и цѣлебный магнетизмъ. Рейхель, ц. 10 к.

Свѣтилы русской мысли. Толстой, Достоевскій и В. Соловьевъ. Мысли, афоризмы и парадоксы. Спб. ц. 50 к.

2-й выпускъ. Герценъ, Шелгуновъ, Михайловскій, Добролюбовъ, Чернышевскій и Писаревъ. Спб. ц. 30 к.

Мысли Паскаля. Переводъ Гюнсбурга, ц. 10 к.

Мысли и афоризмы Вольтера. Перев. Гюнсбурга, ц. 30 к.

Для чего страданія? Шарбонеля, ц. 6 к.

Ломоносовъ. Біограф. очеркъ Сильчевскаго. Спб. ц. 15 к.

Мысли и афоризмы М. Ю. Лермонтова. Сост. Сальниковъ, ц. 25 к.

Одноженство и многоженство. Біорнстіернъ-Біорнсонъ. Спб., ц. 15 к.

Саморазвитіе умственное и нравственное. В. Чаннига. цѣна 25 к.

Гипнотизмъ и его исторія. Гесманъ, переводъ Гюнсбурга, ц. 15 к.

Долговѣчность. Фино, перев. Ивановой, ц. 15 к.

Эгоизмъ. О. Ивановой, ц. 15 к.

Идеализмъ. Проф. Гильти, пер. Андерсона, ц. 15 к.

Совѣсть и ея дѣйствіе. Архіеписк. Зимара, перев. съ англійскаго, ц. 15 к.

Нашимъ юношамъ, дружескіе совѣты. Соч. д-ра богосл. Д. Миллера, перев. М. Ловцовой. 2 изд., Спб., ц. 10 к.

Молодымъ дѣвушкамъ, дружескіе совѣты. Соч. д-ра богосл. Дж. Миллера, переводъ М. Ловцовой. Спб., 2 изд., ц. 10 к.

Наслѣдственность. П. Мантегацца, проф. антроп., ц. 30 к.

Сущность искусства. Г. Тарда, пер. Оболенскаго, ц. 30 к.

Мысль. Проф. Генсена, перев. И. Рапгофа, ц. 25 к.

Завоеваніе Константинополя (Царь-Града) Магометомъ II. Соч. Эд. Гиббона. 2-е изд., ц. 15 к.

Женщины у домашняго очага. Фаррара, перев. Ловцовой, ц. 25 к.

Характеръ. Проф. И. Рибо, перев. И. Рапгофа, ц. 2[illegible]

Любовь. Психологич. очеркъ. Шарль Рише. Спб., ц. 2[illegible]

Таинственный міръ. Міръ тѣней. Духи, привидѣ... Спенсера, ц. 20 к.

Спиритизмъ и его исторія. Популярное изложеніе Г...мана, ц. 20 к.

Умѣнье наслаждаться жизнью. Д-ра богосл. Дж. Миллера и др., ц. 15 к.

Что такое вѣра? Проф. Гильти, пер. Образцова, ц. 1[illegible]

Метафизика любви. Ар. Шопенгауера. Спб., 2 и... цѣна 20 к.

Алкоголь. Физіолог. этюдъ. Проф. Ш. Рише, ц. 10

Ревность. Поль Бурже. Психологич. этюдъ. Перев. 26-го изд., ц. 15 к.

Гнѣвъ. Проф. Т. Рибо. Перев. И. Рапгофа. Спб. ц. 2[illegible]

О геніи. Шопенгауера. 2 изд., ц. 20 к.

Самовоспитаніе воли. Жюль Пейо. Переводъ Рапго... Спб., ц. 30 к.

Воспитаніе души. Соч. Г. Кратцъ, проф. и д-ра философіи, пер. съ нѣмецк. К. Маркова. Спб., ц. 3[illegible]

Смѣхъ, его физіологія и психологія. Д-ра Сёлли. цѣна 30 к.

Простуда. Д-ра Крокера. Пер. И. Рапгофа. Спб., ц. [illegible]

Безсонница и ея леченіе. Д-ра Вернера, перев. ...певича, ц. 25 к.

Нашимъ сыновьямъ, совѣты врача. Соч. проф. Фур... цѣна 10 к.

Социалъ-демократическія картинки будущаго по ...белю, Сост. Рихтеръ, ц. 20 к.

Характеръ и нравственное воспитаніе. Гейера, С... цѣна 40 к.

Какъ уберечь себя отъ чахотки. Проф. Лейдена, ц. [illegible]

Ученіе современнаго соціализма и коммунизма. ...беля, ц. 15 к.

Морфинизмъ и его леченіе, профес. Бургарда, п... Леонтьева, ц. 30 к.

Нравственныя обязанности человѣка. Перев. съ ан...скаго, ц. 15 к.

Геній и талантъ. Максъ Нордау. Перев. съ нѣм... цѣна 10 к.

Мысли избр. изъ Талмуда, ...ковскаго, ц. 20 к.

ысшое благо. Проф. Кирхнера, пер. Быкова, ц. 20 к.
юбовь и бракъ. Проф. Кирхнера, пер. Быкова, ц. 15 к.
астѣнчивость. Д-ра Дюга, перев. Андреева, ц. 35 к.
родіада. Историч. разсказъ Флобера, 2 изд., ц. 10 к.
ростое сердце. Разсказъ Флобера, 2 изд., ц. 10 к.
лianъ Милостивый. Флобера, 2 изд., ц. 10 к.
ля чего жизнь? Рѣшеніе вопроса о существованіи, соч. Л. Дени, перев. съ 25-го франц. изд. Г. А. Руссото. Спб., ц. 15 к.
ысли и афоризмы Шекспира. Состав. Сальниковъ, 3 изд., ц. 25 к.
оспитаніе воли, души и характера. Гильти, ц. 15 к.
частье. Проф. Гильти, перев. Маркова, ц. 10 к.
тойкость характера. Эмерсона, пер. Ловцовой, ц. 10 к.
ѣжливость. Проф. Гильти, перев. Образцова, ц. 20 к.
деалы и характеръ. Шарбонеля, ц. 15 к.
оч. Дескюре. Перев. Андреева: 1) *Скупость*, ц. 10 к.— 2) *Гордость*, ц. 10 к.—3) *Страхъ*, ц. 10 к.—4) *Зависть*, ц. 10 к.
м. д-ра Флери: 1) *Злость* и ея леченіе, ц. 15 к.— 2) *Усталость* и ея леченіе, ц. 15 к.—3) *Печаль* и ея леченіе, ц. 10 к.—4) *Страсть* и ея леченіе, ц. 15 к.
іяніе женщины на успѣхи знанія. Соч. Г. Т. Бокля, перев. съ англ. М. Лазаревой. 4 изд., ц. 25 к.
нь и ея леченіе. Д-ра Флери, пер. д-ра Андреева. цѣна 15 к.
лительныя силы организма. Проф. Р. Вирхова, ц. 15 к.
дучая болѣзнь и ея леченіе. Д-ра Шехтера, ц. 20 к.
сморкъ и его леченіе. Д-ра Панченко, ц. 25 к.
ссажъ. Д-ра Вернера, пер. съ нѣмец., съ 9 рис. 2 изд. ц. 20 к.
лѣзненная мнительность (ипохондрія). Д-ра Вебера. цѣна 15 к.
гіена, діэта, леченіе желудка и кишекъ. Д-ра Рейса. Леченіе желудочныхъ разстройствъ безъ помощи лѣкарствъ. 3 изд., ц. 15 к.
гіена волосъ. Сбереженіе волосъ, предохраненіе отъ выпаденія и сѣдины. Сост. Вольфсонъ. 2 изд., Спб., цѣна 15 к.
фиръ, его химическій составъ, домашній способъ приготовленія и цѣлебныя свойства. А. Эд. Гесснера. 2 изд. Спб., ц. 10 к.
гіена зрѣнія, какъ слѣдуетъ беречь глаза. Издано подъ ред. женщ.-врача М. Волковой, 38 рис., ц. 35 к.
вступленіи въ бракъ. Совѣты проф. Рибинга. 3 изданіе, ц. 15 к.
гіена зубовъ. Д-ра Клейнзоргена. Спб. 2 изд. ц. 10 к.
легантность женщинъ. Туалетъ.—Прическа.—Духи.— Красота лица. Пер. съ франц. Спб. 2 изд., ц. 25 к.
гіена бездѣтнаго брака. Мейера, перев. Вроблевскаго, ц. 25 к.
нское безсиліе. Д-ра Штейнбахера, переводъ д-ра Раммъ, ц. 35 к.
рвая помощь въ несчастныхъ случаяхъ. Д-ра Миллера, перев. д-ра Геселевича. Спб., ц. 25 к.
равленіе и его леченіе. Изд. подъ ред. д-ра Раммъ. ц. 30 к.
гіена одежды. Проф. Р. Вирхова, перев. Вроблевскаго, ц. 20 к.
машняя врачебная гимнастика. Д-ра Шребера, 90 рисунк. Спб., ц. 50 к.
кусстве пріобрѣсти превосходную память. Д-ра Гарденбаха, ц. 50 к.
долеченіе. Свящ. Себастьяна Кнейпа, ц. 80 к.
гіена и леченіе тучности. Д-ра Масса, перев. съ нѣмецкаго, ц. 25 к.
гіена половой жизни. Проф. Рибинга. Спб. 3 изд., ц. 60 к.
дицина души. Д-ръ Эмиль Лоранъ, пер. съ франц. 15 к.
Гигіена, діэта и леченіе. Д-ра Бергера, ц. 15 к.

Водолеченіе Кнейпа. Сост. д-ръ Бирбаумъ, съ нѣмец., ц. 30 к.
Привычные запоры, ихъ сущность и леченіе, съ особымъ обращеніемъ вниманія на геморроидальныя страданія, д-ра Фехнера, ц. 25 к.
Гигіена менструацій. Мѣсячное очищеніе. Д-ра Фюрста, ц. 40 к.
Баня, ея вліяніе на организмъ человѣка, ц. 10 к.
Англійская болѣзнь. Гигіена и леченіе. Д-ра Павлова, ц. 20 к.
Гигіена умственнаго труда. Д-ра Дорнблита. 2 изд., ц. 25 к.
Гигіена дѣтскаго возраста. Проф. Гокенгера, 1905 г., ц. 65 к.
Гигіена нервной женщины. Д-ра Молль, перев. Батъ, 2-е изд., ц. 50 к.
Гигіена молодой дѣвушки. Д-ра Коривo, пер. Якобсона, 2-е изд., ц. 40 к.
Гигіена цѣломудрія. Д-ра Коррингъ, пер. Поткина, ц. 25 к.
Астма, одышка и удушье, успѣшное леченіе ея. Д-ра Рейсъ, ц. 25 к.
Канарейка, разведеніе и уходъ за нею. О. Раевскаго. ц. 20 к.
Женщина. Веселаго философа Вебера. Перев. Остермана, ц. 25 к.
Шведская гимнастика, какъ лечебное средство отъ многихъ хроническихъ болѣзней. Д-ра Крюхе, перев. съ нѣмецк., ц. 25 к.
Сифилисъ и его леченіе. Д-ра Шехтера, ц. 15 к.
Сахарная болѣзнь, сахарное мочеизнуреніе, гигіена и леченіе. Д-ра Б. Шехтера. Спб., ц. 10 к.
Тифъ: брюшной, сыпной и возвратный. Проф. Штрюмпеля. Перев. д-ра Филиппова, ц. 25 к.
Неврастенія (раздражительность) и ея леченіе. Соч. д-ра Эмиль-Лорана, перев. съ франц. Спб. 3 изд., ц. 15 к.
Добрые совѣты матерямъ о физическомъ воспитаніи дѣтей. Проф. Гуфеланда, переводъ съ нѣмецкаго В. Вольфсона, Спб., ц. 25 к.
Гигіена школьника. Правила школьн. гиг. Спб., ц. 6 к.
Болѣзни легкихъ, энфизема, отекъ и воспаленіе легкихъ. Штрюмпеля, пер. д-ра Павлова, ц. 15 к.
Чахотка (сущность леченія). Проф. Штрюмпеля, переводъ д-ра Павлова, ц. 20 к.
Гигіена новобрачныхъ (гигіена медоваго мѣсяца). Д-ра Гельзена, перев. врача Поткина. 2 изд., ц. 30 к.
Гигіена старости. Проф. Андре, пер. Рапгофа, ц. 25 к.
Малокровіе. Д-ра Петерса, переводъ съ нѣмецк. Спб. 2 изд., ц. 15 к.
Гигіена нервныхъ людей. Мебіуса, перев. д-ра Ершова, 2-е изд., ц. 40 к.
Кашель. Д-ра Нимейера, пер. врача Якобсона, ц. 20 к.
Болѣзни уха. Д-ра Вальтера, пер. врача Поткина, ц. 25 к.
Лишаи и друг. болѣзни кожи. Д-ра Андерсона, перев. Якобсона, ц. 20 к.
Лихорадка. Д-ра Витте, пер. врача Якобсона, ц. 20 к.
Физическое развитіе силъ съ гирями и безъ гирь. Съ рисун., ц. 25 к.
Гигіена слабонервныхъ. Бергера, перев. Рапгофа. Спб., 2-е изд., ц. 30 к.
Болѣзни сердца. Гигіена, діэта и леченіе. Д-ра Ланге, цѣна 20 к.
Мигрень. Проф. д-ра Мебіуса, пер. д-ра В. Раммъ, ц. 25 к.
Скарлатина, корь, оспа. Сост. по проф. Штрюмпелю, цѣна 15 к.
Инфлюэнца. Проф. Штрюмпеля, перев. д-ра В. Раммъ, цѣна 25 к.
Головныя боли и ихъ леченіе. Перев. д-ра Шехтера. Спб., ц. 25 к.
Гигіена половой жизни. Проф. Монтегацца, ц. 10 к.
Самопомощь при азіатской холерѣ. Д-ра Абеленскаго. Спб., ц. 15 к.

Собранiе сочиненiй Георга Борна: 1) **Изабелла, изгнанная королева Испанiи, или Тайны Мадридскаго Двора.** 2 тома, 1036 стр., ц. 2 р. 2) **Тайны города Мадрида или Грѣшница и Кающаяся.** 2 тома, 1204 стр., ц. 2 р. 3) **Евгенiя или Тайны Французскаго Двора.** 2 тома, 1440 стр., ц. 2 р. 25 к. 4) **Турецкiй Султанъ или Тайны Константинопольскаго Двора.** 1 томъ, 1052 стр., ц. 2 р. 5) **Анна Австрiйская или Три мушкетера Королевы.** Спб. 895 стр., ц. 1 р. 50 к.

Сочиненiя Ч. Диккенса. 1) **Жизнь и приключенiя Николая Никкльби.** Романъ. Перев. Шишмаревой. 1030 стр., Спб. Ц. 1 р. 2) **Посмертныя записки Пиквикскаго клуба.** Романъ. Перев. М. Шишмаревой. 1022 стр., ц. 1 р. 3) **Крошка Доррить.** Романъ. Перев. Шишмаревой, Спб. 1905 г. 966 стр., ц. 1 р. 4) **Исторiя двухъ городовъ.** Романъ. Переводъ А. Лебедева. 601 стр., ц. 1 р. 20 к. 5) **Американскiе очерки.** Цѣна 1 р.

Гибель Iерусалима. Историческая повѣсть временъ императоровъ Веспасiана и Тита. Соч. Гентн. Перев. М. Ловцовой. Съ рисунк. Спб. Ц. 1 р. 25 к. Городъ Iерусалимъ основанъ царемъ Давидомъ; сынъ его Соломонъ, въ 1012 г. до Рожд. Хр., воздвигъ знаменитый храмъ. Римское владычество надъ Iерусалимомъ установилось при Помпеѣ въ 63 году до Р. Х. Сначало оно, казалось, удовлетворяло условiямъ жизни iудейскаго народа, но подчиненiе язычникамъ, хотя и относившимся съ уваженiемъ къ церковнымъ учрежденiямъ страны, само по себѣ уже казалось iудеямъ грѣхомъ противъ закона Моисеева, и присутствiе римскихъ воиновъ въ Iерусалимѣ, близъ храма, сильно раздражало ихъ. Разстройство государственнаго и общественнаго порядка достигло высокой степени въ послѣднiе 20—30 лѣтъ передъ паденiемъ Iерусалима, которое произошло послѣ четырехъ-лѣтней осады, при Веспасiанѣ и Титѣ. Послѣднимъ изъ этихъ императоровъ, какъ было упомянуто выше, былъ окончательно разрушенъ храмъ и самый городъ превращенъ въ пепелъ. Погибели Iерусалима способствовали, однако, не только побѣда римскаго оружiя, но и распри, властолюбiе и фанатизмъ самаго iудейскаго народа, и въ особенности его духовныхъ правителей. Эти междоусобныя распри iудеевъ и раздѣленiе ихъ на партiи ослабили ихъ и вовлекли въ борьбу съ побѣдоносною римскою имперiею, которая, несмотря на мужественное сопротивленiе евреевъ, разгромивъ Iерусалимъ и разсѣявъ громадное населенiе страны, овладѣла несмѣтными сокровищами храма.

* **Во время оно (Бэнъ-Хуръ).** Льюисъ Уоллесъ. Повѣствованiе изъ временъ земной жизни Iисуса Назарея. Полный переводъ съ англiйскаго, въ восьми книгахъ, съ 75 рисун. нѣмецкаго художника Н. Н. Баваровскаго. Изд. 2-е Спб. 1906 г. 413 стр. больш. формата. Ц. 1 р. 50 к. Картина „священнаго" города.—Путники изъ Назарета.—Въ Канѣ близъ Виѳлеема.—Падучая звѣзда.—Великая ночь.—Три мудреца.—Собранiе синедрiона.—Поклоненiе волхвовъ.—Iудея и Римъ.—Квинтъ Аррiй.—На галерѣ.—№ 60.—Пираты близко.—Битва съ пиратами.—Побѣда за Аррiемъ.—Возвращенiе въ Iудею.—Въ Антiохiи.—Симонидъ и Есфирь.—Искушенiе.—Новый товарищъ.—У Кастальскаго источника.—Планъ мести.—Въ рощѣ пальмъ.—Веселая компанiя.—Ужинъ у Ильдерима.—Ученiе Валтасара.—Искуситель душъ.—На берегу озера.—Предостереженiе.—Приготовленiя.—Въ лодкѣ.—Незнакомецъ.—Перехваченное письмо.—Томленiе духа.—Наслѣдство.—Жребiй брошенъ.—Послѣднiя колебанiя.—Программа зрѣлищъ.—Закладъ.—Антiохiйскiй циркъ.—Выступленiе.—Состязанiе кончилось.—Приглашенiе.—Въ западнѣ.—Въ Антонiйской башнѣ.—Прокаженныя узницы.—Опять на родинѣ.—Отчiй домъ.—Вѣрная служанка.—Провозвѣстникъ.—Опять въ пустынѣ.—Безсмертiе души.—Прелестная египтянка.—Герольдъ и царь.—Соперницы.—Бесѣда во дворцѣ.—Радостныя вѣсти.—Исцѣленныя.—Междувечернiй часъ.—Ослѣпленная невинность.—Дочь Iудея.—Предательство Iуды.—Царь Iудейскiй.—Свершилось.—Катакомбы св. Калликста, и пр. и пр.

Теорiя звука. Съ приложен. къ музыкѣ. Блацерне. Перев. Газехуса. Спб. 1878 г. Ц. 1 р.

Формы воды. Тиндаля. Дождь, рѣки, ледъ, ледники. Перев. К. Карпичева. 1876 г. Ц. 1 р. 25 к.

Чудесная исторiя Петра Шлемиля. Соч. Шамиссо. Спб. 1890 г. Ц. 50 к.

На пути въ Персiю. Н. Огородникова. Спб. 1878 г. Цѣна вмѣсто 2 р.—1 р.

Отпаденiе Малороссiи отъ Польши. (1340—1654). Соч. П. К. Кулиша, въ 3-хъ томахъ. М. 1890 г. Ц. 3 р.

Исторiя царствованiя Николая I. Лекруа. М. 1877 г. Ц. 1 р. 25 к.

Завоеванiе Мексики. Соч. Прескотта. Спб. 1885 г. 2 части. Ц. 2 р.

Императоръ Александръ I. С. М. Соловьева. Спб. 1877 г. Ц. 2 р.

Путешествiе по Китаю д-ра Пясецкаго въ 1874—75 гг. 2 тома. Спб. Ц. 5 р.

Причитанiе Сѣвернаго края. Часть I. Плачи похоронные, надгробные и надмогильные. Часть II. „Плачи завоенные. Рекрутскiе и солдатскiе. Собр. Е. В. Барсовымъ. М. 1882 г. Цѣна за 2 тома 4 руб.

Анекдоты и преданiя о Петрѣ Великомъ. Собр. Ив. Ѳеоктистовъ. Съ портретомъ Петра I. Спб. Ц. 50 к. Въ коленкор. пер. 1 р.

Генрихъ Песталоцци. Знаменитый швейцарскiй педагогъ. Бiографическiй очеркъ. Константина Тимофеева. 4-е изд. Спб. Ц. 30 к. Рекоменд. М. Н. Просв. для основн. библ. Гимн. мужск. и женск., реальныхъ училищъ, учительск. институт. и семинарiй, какъ полезное чтенiе.

Народовѣденiе Гиберланда, приватъ-доцента въ Вѣнѣ. Перев. Гренсбурга Спб. 1907 г. Съ 150 рисун. Ц. 60 к. Описанiе народовъ Америки—Сѣверной и Южной Австралiи, Папирусы, малайцы, японцы, индiйцы, азiаты, монголы, полярные народы. Африканскiе народы. Бушмены, готентоты, негры, Суданскiе негры. Народы средиземныхъ расъ. Семитическое племя. Индоевропейскiе народы. Исторiя—цивилизацiя, культура—климатъ, мiръ растенiй, мiръ животныхъ, минеральное богатство, питанiе, сокъ, жилища, одежды, украшенiя, оружiя, промышленность. Искусства, семья—родъ общество. Государство, собственность, торговля, языкъ, музыка, театръ, религiя, наука, письменность, обряды, обычаи. Масса рисунковъ дѣлаютъ книгу эту весьма наглядной и доступной всякому пониманiю.

* **Чудеса древней страны пирамидъ.** Путешествiе за три тысячи лѣтъ. Географическiя, историческiя бытовыя картины древняго Египта, въ перiодъ его процвѣтанiя и упадка. Соч. д-ра Карла Оппеля. Переводъ съ нѣмецкаго Н. Страхова, исправленный и дополненный по 4-му изданiю подъ редакцiею А. А. Быкова. Съ 182 рисунками, помѣщенными въ текстѣ и планомъ, съ птичьяго полета, египетскихъ памятниковъ Нильской долины. Спб. 1897 г. 3-ье изд. 542 стр. Цѣна 3 р. 50 к.

* **По великой русской рѣкѣ,** очерки и картины Поволжья. А. Н. Валуевой (Мунтъ), съ многочисленн. рисунками художника Т. Никитина. Спб. 1904 г. 2-е изданiе. Ц. 1 р. 50 к.

* **Дочь Египетскаго царя.** Историческiй романъ Георга Эберса. Переводъ Вольфсона. Спб. 1903 г. 430 стр. Ц. 1 р. 50 к. „Дочь египетскаго царя", первый историческiй романъ Эберса и лучшiй изъ всѣхъ имъ написанныхъ. Онъ появился въ печати въ 1860 г. По богатству содержанiя, по обилiю историческихъ подробностей, по яркости красокъ и, наконецъ, по художественности языка, ни одно изъ позднѣйшихъ произведенiй покойнаго Эберса не можетъ сравниться съ „Дочерью египетскаго царя".

* **Невѣста Нила.** Историч. романъ Георга Эберса. Переводъ съ нѣмецкаго Н. Н. Мазуренко. Спб. 1905 г. 130 стр. Цѣна 1 р. 35 к.

* **Человѣкъ есмь.** Историч. романъ Георга Эберса. Переводъ съ нѣмецкаго В. Мазуренко. Спб. 1903 г. 280 стр. Цѣна 90 коп.

* **Сераписъ.** Историч. романъ Георга Эберса. Перев. съ нѣмецкаго. Спб. 2-е изд. 1906 г. г. Ц. 75 к.

* **Императоръ.** Историч. романъ временъ римскаго императора Адрiана, Георга Эберса. Спб. 2-ое изданiе, 484 стр. Цѣна 1 р.

* **Мелисса.** Тернистымъ путемъ. Историческiй романъ Георга Эберса. Полный переводъ (большой томъ). Спб. 1907 Цѣна 1 р. 30 к.

* **Русскіе поэты за сто лѣтъ.** Съ пушкинской эпохи до нашихъ дней; въ портретахъ, біографіяхъ и образцахъ. Сборникъ лучшихъ лирическихъ произведеній русской поэзіи. Состав. А. Сальниковъ. Съ 120 портретами. Спв. 1901 г. Ц. 1 р. 65 к. Въ сборникѣ помѣщены стихотворенія слѣдующихъ ст двадцати трехъ поэтовъ: Аксакова. Allegro. Алмазова. Андреевскаго. Апухтина. Арсеньева. Афанасьева. Бальмонта. Баратынскаго Баршковой. Батюшкова. Бенедиктова. В. Берга. П. Берга. Будищева. Буренина. гр. Бутурлина. Быкова. Вейнберга. Величко. Венедиктова. кн. Вяземскаго. Гербеля. Гилдровскаго. Гнѣдича. Гиппіуса. гр. Голенищева-Кутузова. Грекова. Григорьева. Губера Давыдова. Деларъ. Дельвига. Добролюбова. Дрожжина. Дурова. Жадовской. Жемчужникова. Жуковскаго. Иванова-классика. Кльюшникова. Ковалевскаго. Козлова. Кольцова. Коринфскаго. Красова. Крестовскаго. Круглова. Курочкина. Кускова. Ладыженскаго Лебедева. Лермонтова. Лихачева. Лохвицкой. Льдова. Майкова. Мазуркевича. Медвѣдева. Мея. Мережковскаго. Минаева. Минскаго. Михайлова. Михайловскаго. Надсона. Некрасова. Немировича-Данченко. Никитина. Оболенскаго. Огарева. Одоевскаго. Омулевскаго. Павловой. Пальмина. Панова. Плещеева. Подолинскаго Позиякова. Полежаева. Полонскаго. Порфирова. Пушкарева Пушкина. Ратгауза. Розенгейма. Ростопчиной. Рылѣева. Садовникова. Сафонова. Случевскаго. Соймонова. Соколова. Соловьева. Соллогуба. Сурикова. Тана. гр. Толстого. Трефолева. Туманскаго. Тургенева. Тютчева. кн. Ухтомскаго. Фета. Фофанова. Флуга. Хвощинской. Хомякова. Цертелева. Червинскаго. Черниговца. Чюминой. Шетлера. Щепкиной-Куперникъ. Щербины. Шуфа. Языкова. Ясинскаго. Яхонтова. Федорова.

Собраніе сочиненій Андерсена. Сказки и другія сочиненія. Переводъ съ датскаго А. и П. Ганзенъ, съ приложеніемъ 2-хъ портретовъ Андерсена. Опредѣленіемъ Ученаго Комитета Министерства Народнаго Просвѣщенія одобрено для фундаментальныхъ библіотекъ среднихъ учебныхъ заведеній, а также для пріобрѣтенія въ ученическія библіотеки средняго и старшаго возрастовъ тѣхъ же учебныхъ заведеній.—Опредѣленіемъ Учебнаго Комитета Вѣдомства учрежденій Императрицы Маріи рекомендовано для пріобрѣтенія въ фундаментальныя и ученическія библіотеки старшаго возраста среднихъ учебныхъ заведеній, а первые два тома рекомендованы и для ученическихъ библіотекъ средняго и младшаго возрастовъ тѣхъ же заведеній. 4 тома, 2062 стр. Спб. Ц. 5 р.

Въ еврейской средѣ. Соч. К. В. Юноши-Шанявскаго, переводъ съ польскаго М. Л. де-Вальдана. Спб. 1907 г. Ц. 1 р. 50 к. Эта книга заключаетъ въ себѣ цѣлый рядъ разсказовъ, въ которыхъ фигурируютъ евреи. Ни одинъ писатель не умѣлъ такъ правдиво и безпристрастно изображать эту среду, какъ Юноша-Шанявскій. Наблюдательность его прямо изумительна. Изображаемые имъ типы очерчены съ такимъ реализмомъ и такъ мастерски, что стоятъ передъ читателемъ точно живые. Въ любомъ разсказѣ, на двухъ, трехъ страницахъ, читатель знакомится съ психологіей еврея, его логикой и міросозерцаніемъ. Разныя забавныя сцены, въ изобиліи встрѣчающіяся въ книгѣ, описаны съ несравненнымъ блестящимъ юморомъ. Вообще, разсказы эти проникнуты теплымъ чувствомъ любви къ человѣчеству и гуманностью въ самомъ лучшемъ значеніи этого слова. Даже къ отрицательнымъ типамъ, встрѣчающимся въ этихъ разсказахъ, Юноша-Шанявскій, какъ истинный философъ, относится мягко и снисходительно и указываетъ на тѣ неблагопріятныя условія, подъ давленіемъ которыхъ эти типы образовались. Книга „Среда евреевъ" читается съ неослабѣвающимъ интересомъ, каждый разсказъ въ своемъ родѣ шедевръ.

* **Калифорнскіе разсказы.** Соч. Бредъ-Гарда. Переводъ съ англійскаго, подъ редакціей С. Брилліанта, большой томъ. Спб. 1907 г. Ц. 1 р. 50 к. Счастье ревущаго стана.—Джентльменъ.—Тенесси.—Дуракъ.—Друзья.—На водѣ и на сушѣ.—Плункетъ.—Мигльсъ.—Томми Исланктонъ.—Игрокъ.—Индія Красной Ямы.—Рыцарь долины Мандроніо.—Иліада Сенда-Бара.—Границы высокаго прилива.—Поэтъ Сіерры Флэтъ.—Блудный сынъ.—Млиссъ.—Браунъ Калаверса.—Рождественская ночь.—Кольцо.—Лишній человѣкъ.—Меценатъ.—Ожиданіе корабля.—Принцесса Бобъ и ея друзья.—Зимородки.—Крошка.—Судъ Линча.—Вилли.—Рапвизская наслѣдница.—Кто онъ былъ?—Танкфелла Блоссомъ.—Изнанка.—Таинственный призывъ. Всѣ разсказы Бредъ-Гарда, какъ талантливаго писателя, блестятъ красотой слога, неподдѣльнымъ юморомъ, вѣрностью изображаемаго: словомъ знакомятъ насъ съ богатой Калифорніей, съ ея жизнью, обычаями и дѣловой дѣятельностью американцевъ.

Собраніе анекдотовъ изъ жизни русскихъ государей, министровъ, полководцевъ, философовъ, писателей, художниковъ, композиторовъ, артистовъ и другихъ замѣчательныхъ людей. Сост. Михайловъ-Викторовъ. Спб. 2-ое изданіе. 1901 г. Ц. 1 р. Анекдоты императоровъ: Петра Великаго, Павла Петровича, Александра I, Николая Павловича, Александра Николаевича; императрицъ: Елизаветы Петровны и Екатерины II; великихъ князей: Константина Павловича и Михаила Павловича; историч. дѣятелей: гр. Аракчеева, кн. Безбородко, Булгарина, Герцена, кн. Горчакова, Грибоѣдова, А. П. Ермолова, Загоскина, гр. Канкрина, Каратыгиныхъ, И. А. Крылова, Ленскаго, кн. Меньшикова, гр. Милорадовича, А. А. и А. Л. Нарышкиныхъ, гр. Панина, кн. Потемкина, А. С. Пушкина, В. В. Самойлова, М. Д. Скобелева, кн. А. В. Суворова, И. С. Тургенева, Филарета, митрополита московскаго и кіевскаго, кн. Шаховскаго, Щепкина, кн. Багратіона, Бакланова, Карамзина, Костомарова, кн. Кутузова-Смоленскаго, Лермонтова и мног. друг.

Страсти и преступленія. Любовь, ненависть, ревность, измѣна и порожденныя ими преступленія. Сост. М. А. Орловъ. Спб. 1902 г. Ц. 85 к.—Любовная страсть и самоубійство изъ-за любви.—Любовь и ненависть.—Ревность.—Измѣна.—Любовная страсть, какъ источникъ преступленій.—Порча нравовъ любовными романами.—Амурная драма и ея вліяніе на нравственность.—Вмѣняемость преступленій, совершенныхъ подъ вліяніемъ страсти.

Какъ завоевали нѣмца. Романъ изъ современной жизни В. Тихонова. Спб. Ц. 60 к.

Не въ силѣ—сила, а въ правдѣ. Историческій романъ борьбы христіанства съ язычествомъ. Соч. Крашевскаго. 59 стр. Ц. 65 к.

Съ престола въ монастырь. Историческій романъ. Соч. Крашевскаго. 295 стр. Ц. 60 к.

Огнемъ и мечемъ за вѣру. Историческій романъ. Соч. Крашевскаго. 342 стр. Ц. 65 к.

Гнѣвъ Божій. Повѣсть Крашевскаго, ц. 1 р.

Древнія сказанія. Крашевскаго, ц. 1 р. 50 к.

* **Кунигасъ.** Крашевскаго, ц. 50 к.

Панъ Твардовскій. Крашевскаго, ц. 1 р.

Сочиненіе Виктора Гюго. ТРУЖЕНИКИ МОРЯ. Романъ. Ц. 1 р.

Отверженцы. Романъ В. Гюго, переводъ Д. Владимірова. 4 тома, 1435 стр. Спб. 1899 г. Ц. 3 р. „Отверженцы" (Les misérables), лучшее, грандіознѣйшее изъ всѣхъ произведеній Виктора Гюго, завоевало себѣ прочное почетное мѣсто въ литературѣ всѣхъ просвѣщенныхъ народовъ. Въ „Отверженцахъ" затронуты едва ли не всѣ вопросы жизни—политической, экономической, нравственно-религіозной и чисто соціальной. Въ этой грандіозной поэмѣ фигурируютъ: императоръ Наполеонъ I, три короля Франціи (Людовикъ XVIII, Карлъ X и Людовикъ-Филиппъ), духовенство, министры, буржуазія, интеллигентная молодежь, рабочіе, нищіе, мошенники, бродяги, разбойники, каторжники, шпіоны, проститутки; словомъ,—всѣ слои общества, отъ мала до велика. Съ поразительнымъ искусствомъ все это сплетено въ одно гармоничное цѣлое.

Дафнисъ и Хлоя. Древне-греческое повѣствованіе Лонгуса, переводъ Д. Мережковскаго. Спб. Въ изящномъ переплетѣ, ц. 75 к.

Ожерелья королевы Маріи Антуанетты. Историческій романъ временъ великой французской революціи. А. Дюма. Перев. Н. Мазуренко. 632 стр. Спб. 1908 г. Ц. 1 р. 50 к. ...говоритъ въ предисловіи талантливый авторъ, буду сдержанъ; я ничего не позволю себѣ необдуманнаго и чрезчуръ смѣлаго противъ женщины-королевы, а еще меньше, что либо сомнительное, двусмысленное противъ королевы мученицы. Какъ слабости человѣчества, такъ и королевскую гордость, я изобразилъ полно и точно,—это не подлежитъ сомнѣнію.

Русскіе писатели и артисты. Воспоминанія А. Я. Головачевой-Панаевой. 1824—1870 гг. Спб. 1890 г. 429 стр. Ц. 1 р. 25 к. Писатели: Аксаковъ, Анненковъ, Бакунинъ, Бѣлинскій, Гоголь, ...новскій, Герценъ, Гончаровъ, Гербель, Глинка, Добролюбовъ, Достоевскій, Катковъ, Костомаровъ, Кавелинъ, Лажечниковъ, ...монтовъ, Михайловъ, Некрасовъ, Огаревъ, Одоевскій, Островскій, Панаевъ, Петрашевскій, Рѣшетниковъ, Салтыковъ, Тургеневъ, Л. Н. Толстой, Чернышевскій, и др. Артисты: Брянскій, Мартыновъ, Максимовъ, Каратыгины, Самойловъ, Петровъ, Истомина, Семенова, Шумскій, Щепкинъ и друг. Мѣткія характеристики знакомятъ читателей со всѣми знаменитыми писателями и артистами.

Шекспиръ. Сочиненіе Гервинуса. Переводъ съ нѣмецкаго Константина Тимофѣева. Изданіе второе, дополненное, больших тома на лучшей веленевой бумагѣ. Спб. 1878 г. Ц. за 4 тома 8 р.

Жизнь Ч. Диккенса. А. Н. Плещеева, съ портр. Диккенса. 294 стр. Ц. 1 р.

*** Квентинъ Дорвартъ.** Историческій романъ временъ Людовика XI. Соч. Вальтеръ-Скотта. Въ этомъ романѣ описана картина раздоровъ, волновавшихъ Европу въ продолженіи XV вѣка; особенно ярко выразилась борьба Людовика XI съ Карломъ Бургундскимъ, сплетеніе тайныхъ интригъ, безчисленное множество различныхъ похожденій шпіоновъ, цыганъ, пилигримовъ и переодѣтыхъ нищихъ, описаніе военныхъ сраженій и пр. Спв. 1902 г. Ц. 1 р. 50 к.

*** Айвенго.** (Ivanhoe). Историческій романъ Вальтеръ-Скотта, переводъ съ англійскаго В. Владимірова. 2-ое изданіе Спв. 1898 г. 362 стр. Ц. 1 р.

Карлъ Смѣлый. Историческій романъ. Соч. Вальтеръ-Скотта. Съ рисунками, 480 стр. Спв. 1893 г. Ц. 2 р. 25 к. Описывая событія второй половины XV в., относящіяся къ той эпохѣ, когда рыцарство блистало уже послѣдними лучами своего величія, которому, по выраженію автора, „суждено было скоро окончательно угаснуть",—романъ этотъ вызываетъ большой интересъ и можетъ служить прекраснымъ подаркомъ къ праздникамъ въ любой семьѣ. (Отз. „Нов. Врем.")

*** Пертская красавица.** Историческій романъ Вальтеръ-Скотта. Спв. 1894 г. Съ рисунками (большой томъ). 536 стр. Ц. 2 р.

Удстокъ. Романъ Вальтеръ-Скотта. Спв. Ц. 80 к.

Приключеніе знаменитаго сыщика Шерлока Холмса. 5 томовъ, 220 рисунковъ, 1398 стр. Соч. Конанъ Дойля. Жизнь и дѣятельность Холмса этого замѣчательнаго сыщика, описаны Конанъ Дойлемъ. Увлекательное и безусловно правдивое содержаніе, на ряду съ безукоризненнымъ изложеніемъ—все это давало право разсчитывать на вниманіе даже серьезнаго читателя. Неудивительно поэтому, что произведенія талантливаго англійскаго писателя, посвященныя описанію жизни и дѣятельности этой исключительной натуры, переведены почти на всѣ европейскіе языки и, что имя Шерлока Холмса сдѣлалось весьма популярнымъ среди читающей публики. За послѣдніе годы и у насъ появилось не мало разсказовъ Конанъ Дойля, но въ большинствѣ случаевъ это небольшіе эпизоды, выхваченные изъ отдѣльныхъ страницъ жизни Шерлока Холмса и поэтому страдающіе неполнотой и отсутствіемъ хронологическаго порядка. Спб. 1905—7 гг. Цѣна за 5 томовъ 4 руб.

Воръ-джентльмэнъ. Необычайныя приключенія Арсена Люпэна. Соч. Мориса Леблана. 320 стр., 48 рисун. Арсенъ Люпэнъ—парижскій воръ, но воръ необыкновенный, а воръ-джентльменъ, какъ онъ самъ себя называетъ. Въ свое воровское ремесло онъ вкладываетъ столько ума, искусства, смѣлости и изобрѣтательности; въ каждой кражѣ его видно такое знаніе людей и вещей, которыя оставляютъ далеко позади себя даже первокласныхъ воровъ. Его дѣйствія граничатъ съ невѣроятнымъ и онъ ухитряется красть даже сидя за тюремной рѣшеткой. Неуловимый, какъ тѣнь, онъ ускользаетъ изъ подъ самаго носа парижской полиціи, и даже такой знаменитый сыщикъ, какъ Шерлокъ Холмсъ, долженъ пустить въ ходъ весь свой умъ и хитрость, чтобы одолѣть такого опаснаго врага. Авторъ, въ живыхъ и интересныхъ разсказахъ знакомитъ насъ съ его необыкновенными приключеніями. 1 р.

Полное собраніе сочиненій В. А. Слѣпцова. 1-ое полное изданіе, а по счету 4-е, съ портретомъ автора, съ біографическимъ его очеркомъ. Спб. 1902 г. Ц. 2 р. 25 к. Оглавленіе: Свѣвка, очеркъ.—Отрывокъ изъ путевыхъ замѣтокъ пѣшехода.—Сцены въ больницѣ.—Питомка, деревенскія сцены.—Ночлегъ, подгородныя сцены.—Свиньи, разсказъ.—На желѣзной дорогѣ.—Вечеръ.—Мертвое тѣло, сцены.—Рыболовы, разсказъ.—Трудное время, повѣсть.—Кто виноватъ.—Хорошій человѣкъ.—Письма изъ Осташова и путевыя замѣтки по Владимірской и Московской губерніямъ.—Казаки, разсказъ.—На постояломъ дворѣ.—Разсказъ у балагановъ, сцены. „Во всѣхъ своихъ произведеніяхъ Слѣпцовъ,—говоритъ С. А. Венгеровъ,—обнаруживаетъ несомнѣнный даръ разсказа, а въ нѣкоторыхъ тонкое остроуміе и большую вдумчивость въ явленіяхъ общественной жизни. Въ общемъ онъ—одинъ изъ наиболѣе художественно одаренныхъ писателей 60-хъ годовъ. Повѣсть „Трудное время", несомнѣнно, представляющая шедевромъ автора и въ свое время надѣлавшая не мало шуму—составляетъ, по справедливому замѣчанію А. М. Скабичевскаго, „весьма цѣнный вкладъ въ сокровищницу нашей литературы и заставляетъ сожалѣть о преждевременной утратѣ недюжиннаго таланта въ лицѣ В. А. Слѣпцова". Высокоталантливый Д. И. Писаревъ посвятилъ разбору „Труднаго времени" блестящую статью—„Подростающая гуманность", въ которой онъ съ свойственнымъ ему тонкимъ критическимъ анализомъ, разбираетъ „уморительный типъ добродѣтельнаго либерала" въ лицѣ юнаго и просвѣщеннаго помѣщика Александра Васильевича Щетинина.

Полное собраніе сочиненій М. Н. Загоскина. Кто изъ читателей не слыхалъ имени отца русскаго историческаго романа—автора знаменитаго „Юрія Милославскаго"? Кто не зачитывался не только въ дѣтствѣ, но и въ болѣе зрѣломъ возрастѣ, этимъ увлекательнымъ произведеніемъ, въ которомъ съ такимъ мастерствомъ изображенъ бытъ нашихъ предковъ въ тяжелую годину, 1608—1612. Отечество наше переживало страшное бѣдствіе, нашествіе поляковъ на Москву: кто не помнитъ заслугъ Минина и Пожарскаго, спасшихъ Россію отъ враговъ; въ романѣ „Юрій Милославскій" все это описано до малѣйшей подробности. Романъ „Рославлевъ" рисуетъ другую тяжелую годину—1812 года, сожженную Москву, нашествіе Наполеона и пр., и пр.; еще романъ „Аскольдова могила" описываетъ древнюю жизнь Кіева и великокняжескаго двора, бояръ и народа, а также и другіе его романы не менѣе интересны, какъ, напримѣръ: „Кузьма Рощинъ", „Искуситель", „Тоска по родинѣ", "Кузьма Петровичъ Мирошевъ", „Брынскій лѣсъ", „Русскіе въ началѣ XVIII столѣтія" и мн. др. Цѣна вмѣсто прежнихъ 16 р. назначается всего 2 р. 25 к., съ пересылкой 3 р.

Собраніе сочиненій П. Засодимскаго (Вологдина). Въ 2-хъ большихъ томахъ, съ портретомъ автора. 1453 страницы, 2906 столбцовъ. Спб. 1895 г. Цѣна 4 руб.

Полное собраніе повѣстей и разсказовъ І. Ясинскаго (М. Бѣлинскаго). Спб. 1888 г. Цѣна за 4 тома 4 р., 1 томъ 526 стр. ц. 1 р. На чистоту. Мотылекъ. Воробей. Дѣти. Ночь. Расплата. Тайна Оли. Двѣ подруги. Далида. Наташка. Гроза. Бунтъ Ивана Иваныча. Васса Макаровна. Урокъ.—II томъ 463 стр., ц. 1 р. Всходы. Родина. Старый садъ. Болотный цвѣтокъ.—III томъ 554 стр., ц. 1 р. Катря. Спящая красавица. Сонъ у дѣтей на елкѣ. Типы царскаго сада. Вѣрочка. Терентій Ивановичъ. Врагъ рода человѣческаго. Фаустъ. Личное счастье. Новый годъ.—IV томъ 528 стр., ц. 1 р. Новый. Петербургская повѣсть. Городъ мертвыхъ.

Собраніе сочиненій Н. Э. Гейнце. Въ 3-хъ томахъ большого формата, 9069 стр. Спб. 1899 г. Ц. 16 р. вмѣсто 24 р.—Аракчеевъ, историч. романъ. Князь Тавриды, истор. романъ. Лиходѣйка, истор. романъ. Малюта Скуратовъ, истор. романъ. Генералиссимусъ Суворовъ, истор. романъ. Дочь Петра Великаго, истор. романъ. Первый Русскій Самодержецъ, истор. романъ. Современный Самозванецъ, романъ. Судные дни Великаго Новгорода, истор. романъ, и пр. и пр.

Собраніе сочиненій Фридриха Шпильгагена. Въ новомъ переводѣ съ послѣдняго лейпцигскаго изданія подъ редакціей Г. Брилліанта, въ шестнадцати томахъ, каждый томъ въ 20 листовъ, всего 5160 страницъ, съ портретомъ и біографіей автора, цѣна 5 р. 50 к. Содержаніе: 1) Загадочныя натуры. 2) Изъ мрака къ свѣту. 3) Одинъ въ полѣ не воинъ. 4) Баловень счастья. 5) Между молотомъ и наковальней. 6) Впередъ. 7) О чемъ пѣла ласточка. 8) Бурный приливъ. 9) Въ двѣнадцатомъ часу. 10) Сорокъ восьмой годъ (фонъ-Гогенштейны). 11) Филиппъ Гаке и пр. Пересылка отдѣльно.

Собраніе сочиненій К. Кавелина. ТОМЪ I. Проф. Д. А. Корсаковъ. Жизнь и дѣятельность К. Д. Кавелина.—Монографія по русской исторіи. ТОМЪ II. Крестьянскій вопросъ, дворянство и землевладѣніе. (Освобожденіе крестьянъ въ Россіи.—19-е февраля.—Дворянство и освобожденіе крестьянъ.—Общественное значеніе дворянства.—Крестьянскій вопросъ.—Проектъ поземельной реформы.—Общинное владѣніе.—Поземельная община въ древней и новой Россіи.—Землевладѣніе въ Западной Европѣ и пр.).—Сельскій бытъ и самоуправленіе.—Общественныя направленія и политическіе вопросы. ТОМЪ III. Наука и университеты на Западѣ и у насъ. Общіе научно-философскіе вопросы (Мысли о современныхъ научныхъ направленіяхъ. — Философія и наука въ Европѣ и у насъ. — Апріорная философія или положительная наука?—Философская критика.—Возможно ли метафизическое знаніе?—О позитивизмѣ.—Программа исторіи философіи.—Программа ученія о естественной религіи, и пр.). Психологія. (Нѣмецкая современная психологія.—Задачи психологіи.—Психологическая критика.—Нашъ умственный строй, и пр.). Этика. (Идеалы и принципы.—Задачи этики, и пр.). Литература и искусство (Т. Н. Грановскій.—В. Г. Бѣлинскій.—Московскіе славянофилы 40-хъ годовъ.—Послѣдующее движеніе нашей критики.—О задачахъ искусства.—Виноваты всѣ! и пр.). ТОМЪ IV. Этнографія.—Исторія русскаго права и законодательства.—Гражданское право и правовѣдѣніе вообще.—Гражданское уложеніе. Цѣна 4-хъ томовъ, 2500 стр., 6 р.

Исторія греческихъ героевъ разсказанная Нибуромъ своему сыну. Переводъ съ нѣмецкаго. Съ Рисунками. Цѣна 25 к.

Происхожденіе видовъ путемъ естественнаго подбора или сохраненіе благопріятствуемыхъ породъ въ борьбѣ за жизнь. Сочиненіе Ч. Дарвина. Полный переводъ съ англійскаго изданія М. Филиппова. Ц. 1 р. 50.

Приключенія Казанова. Перев. В. Чуйко. Картины нравовъ Россіи и Европы въ XVIII вѣкѣ. Краткое содержаніе: Венеція.—Арестъ.—Подъ пломбами.—Попытки освободиться.—Бѣгство изъ тюрьмы.—Приключеніе.—Въ Парижѣ.—Встрѣча съ Вольтеромъ.—При дворѣ.—Въ Берлинѣ.—Встрѣча съ Фридрихомъ Великимъ.—Приключенія въ Митавѣ и Ригѣ.—Россія.—Петербургъ и Москва.—Общество.—Нравы Россіи.—Встрѣча съ Екатериною II-ю.—Въ Варшавѣ.—Вниманіе короля.—Дуэль съ Браницкимъ и другія приключенія.—Въ Испаніи.—Любовныя похожденія съ Нино.—Опять въ тюрьмѣ и пр. Ц. 1 р. 25 к.

* **Князь Курбскій.** Историческій романъ временъ Іоанна Грознаго. Въ 4-хъ частяхъ. Соч. Б. Өедорова. Спб. 1888 г. 3-е изданіе. Ц. 1 р. 50 к. Авторъ вполнѣ обрисовалъ картину русской жизни временъ Іоанна Грознаго и также мастерски очертилъ характеръ героя романа, знаменитаго князя Курбскаго, блистательные военные подвиги и гражданскія доблести котораго, изумляли современниковъ и историковъ, написавшихъ о его жизни многотомныя изслѣдованія.

Ермакъ Тимофѣевичъ. Историческій романъ Н. Э. Гейнце. Спб. 1900 г. Ц. 1 р.

* **Анекдоты о А. В. Суворовѣ.** Черты изъ жизни великаго полководца. 2-ое изд. 1904 г. Ц. 50 к.

* **Анекдоты о Петрѣ Великомъ** собранные М. Шевляковымъ. Спб. 1903 г. 2-е изданіе, ц. 50 к.—Императоръ Петръ (біографическій очеркъ).—Петръ Великій, какъ государственный дѣятель.—Мужество и героизмъ Петра Великаго.—Отношеніе Петра Великаго къ наукѣ, искусству и просвѣщенію.—Петръ Великій среди приближенныхъ и подданныхъ.—Справедливость и правосудіе Петра Великаго.—Характеристика Петра, какъ человѣка.—Петръ Великій въ остротахъ и шуткахъ.—Петръ Великій въ легендахъ.

* **„Саламбо“.** Историческій романъ Флобера, изъ временъ осады города Кареагена. Спб. 2-е изданіе, 1904 г. Ц. 80 к. Авторъ мастерски, изобразилъ въ своемъ почтенномъ трудѣ замѣчательную картину битвъ, происшедшихъ подъ стѣнами Кареагена, этого величайшаго событія изъ всемірной исторіи.

Девяносто третій годъ. Историческій романъ В. Гюго. Ц. 1 р.

Бюгъ Жаргаль, отважный предводитель негровъ. В. Гюго. Спб. Съ рисунками, ц. 1 р.

Историческія женщины. Іоганнъ Шерръ. Переводъ съ нѣмецкаго Н. Еспипова. Спб. 481 стр. Ц. 1 р. 50 к. Оглавленіе: Аспазія (V-й вѣкъ до Р. Х.), Греція.—Туснельда (I-й вѣкъ), Германія.—Мессалина (I-й вѣкъ), Римъ.—Элоиза (XI-й вѣкъ), Франція.—Іоанна д'Аркъ (XV-й вѣкъ), Франція.—Двѣ королевы (XVI вѣкъ) Марія Стюартъ и Елизавета.—Нинонъ де-Ланкло (XVII вѣкъ), Франція.—Матильда, королева Датская (XVIII-й в.).—Марія Антуанетта, королева (XVIII-й в.), Франція.—Каролина, королева Англійская (XVIII-й в.).—„Сѣверная Семирамида“, Екатерина 1.

Историческія дѣятели. Іоганнъ Шерръ. Переводъ Мазуренко. Спб. 1907 г. 910 стр. Ц. 1 р. 20 к. Грозный царь, Іоаннъ IV.—Лже-Дмитрій.—Кромвель.—Петръ и Алексѣй.—Король сумасбродъ.—Карлъ XII.—Мирабо и Марія Антуанетта.—Мементо.—Парижъ во время террора.—За тронъ и алтарь.—Жизнь въ тюрьмѣ во время террора 1789—1793 гг.—Декабрьскій терроръ (1848—1851 гг.).—Пророкъ Магометъ. Въ своей „Человѣческой Трагикомедіи“ онъ мѣтко и сильно бичуетъ папизмъ и реформатство, лицемѣріе и продажность сановниковъ и прелатовъ и рабскую угодливость придворныхъ. Не смотря на весьма незначительный объемъ статей, входящихъ въ составъ предлагаемой нами читателямъ книги Шерра, „Человѣческая Трагикомедія“, онъ въ нихъ картинно и полно, замѣчательно мастерски знакомитъ съ исторіей Великой Французской Революціи, съ борьбой народа противъ произвола въ Англіи, во времена великаго и честнѣйшаго въ мірѣ человѣка Кромвеля, а также съ государственнымъ переворотомъ въ Россіи во времена Екатерины II и Павла. Не менѣе вниманія заслуживаютъ историческіе очерки Шерра объ отношеніяхъ Петра I къ сыну его Алексѣю, а также о времени перваго Самозванца. Вообще Шерръ хорошо знакомъ съ исторіей Россіи и много дѣльныхъ соображеній высказываетъ въ своихъ статьяхъ объ Иванѣ Грозномъ, Лже-Димитріѣ, Петрѣ и Алексѣѣ и другихъ.

Жизнь римскихъ императрицъ. Новая иллюстрированная книга, большой томъ, 247 стр. Картины жизни римскаго общества отъ Юлія Цезаря до 1350 г. Соч. Оскара Піо, переводъ съ итальянск. Н. Попова. Спб. Ц. 1 р. 25 к. Исторія древняго Рима представляется самою любопытною и поучительною изъ исторіи народовъ. Жизнь римскихъ императрицъ интересна въ особенности потому, что римскія императрицы, имѣя громадное вліяніе на своихъ супруговъ, отцовъ, сыновей и братьевъ, развивали въ нихъ не мыслительные способности, а чувственныя, впослѣдствіи погубившія страну. Среди славныхъ, героическихъ женщинъ Рима встрѣчаются смѣлыя куртизанки, вродѣ Мессалины; прослѣдить жизнь какъ тѣхъ, такъ и другихъ, это значитъ узнать новыя интересныя стороны жизни Рима. Книга Піо, даетъ полную картину жизни почти всѣхъ императрицъ Рима, составлена вполнѣ добросовѣстно и представляетъ собою интересный матеріалъ для чтенія. (Газета „Русь“).

Историческія сочиненія Е. П. Карновича: На высотѣ и на долѣ. Историческая повѣсть изъ временъ императора Петра I и правительницы Софіи. Спб. Ц. 1 р. 25 к. Въ этомъ произведеніи авторъ талантливо изображаетъ придворную жизнь того времени, царской семьи, жизнь бояръ, войска, народа и духовенства; эпизоды изъ жизни царя Алексѣя Михайловича, его женитьба на Нарышкиной; бояринъ Матвѣевъ, патріархъ Никонъ, царь Өедоръ Алексѣевичъ за начальниковъ, заговоры, бунты, убійства и любовь царевны Софіи къ князю Голицыну и Шакловитому, ея политич. вліяніе и, наконецъ, постриженіе Софіи въ монастырь.

* **Самозванныя дѣти.** (Княжна Владимірская). Историческій романъ временъ императрицы Екатерины II. Сочин. Е. Карновича. 3-е изданіе. Ц. 1 р.

* **Любовь и корона.** Историческій романъ изъ временъ императрицы Анны Іоанновны и регентства принцессы Анны Леопольдовны. Соч. Е. Карновича. Спб. 3-е изданіе. Ц. 1 р. 25 к. Предлагаемый публикѣ историческій романъ „Любовь и корона“ Е. П. Карновича, относится къ крайне интересной, исполненной драматизма эпохѣ нашей исторіи, когда двѣ молодыя соперницы-родственницы считали, каждая себя, въ правѣ обладать русскою императорскою короною, когда приверженцы одной изъ нихъ, именно цесаревны Елизаветы Петровны, дѣйствуя смѣло и рѣшительно, лишили власти правительницу Анну Леопольдовну, намѣревавшуюся уже объявить себя царствующею государынею. Обстоятельства, какъ предшествовавшія этому государственному перевороту, такъ и послѣдовавшія за нимъ, а именно: положеніе Анны при дворѣ ея тетки-императрицы, любовь молодой дѣвушки къ саксонскому посланнику графу Линару и пр.

* **Мальтійскіе рыцари.** Историческая повѣсть изъ временъ императора Павла. Сочин. Евгенія Карновича. Спб. 3-е изданіе. Ц. 1 р. Авторъ повѣсти, желая оставаться вѣрнымъ исторіи, представляетъ эту замѣчательную эпоху въ повѣствовательной и драматической формѣ и позволилъ себѣ вывести только нѣсколькихъ историческихъ личностей, которыя, такъ сказать, являясь какъ бы представителями того времени, высказывали бы господствовавшія тогда мнѣнія въ нашемъ обществѣ. Для объясненія, въ нѣкоторыхъ случаяхъ, хода политическихъ дѣлъ, въ разсказъ введенъ авторомъ и романическій элементъ,—любовь графа Литта къ Скавронской, но и это обстоятельство, исторически, совершенно вѣрно.

Собраніе сочиненій П. В. Полежаева. Т. I. Престолъ и монастырь. Историческій романъ П. В. Полежаева. 3-е изданіе. 486 стр., Спб. 1902 г. Ц. 1 р. Романъ этотъ обхватываетъ эпоху правленія Царевны Софіи, стрѣлецкіе бунты, казни Шакловитаго и др., любовь Софіи къ кн. В. В. Голицыну, политическое паденіе Софіи и постриженіе ея въ монастырь.

Т. II. Царевичъ Алексѣй Петровичъ. Историческій романъ начала XVIII вѣка П. В. Полежаева 844 стр. Спб. Ц. 1 р. П. В. Полежаевъ избралъ темою для своего романа, полную глубокаго трагизма жизнь царевича Алексѣя Петровича. Время Петра Великаго, когда Россія пересоздавалась заново, боровшіяся политическія теченія, представителемъ одного изъ нихъ былъ Петръ, представителемъ другого—Алексѣй. Борьба отразилась на всей жизни и домашней обстановкѣ царевича и окончилась его погибелью.

Т. III. Биронъ и Волынскій. Историческій романъ-хроника. Соч. П. Полежаева. 272 стр. Спб. Ц. 75 к.

Т. IV. Фаворъ и опала. Историческій романъ временъ Петра Второго. Романы П. В. Полежаева давно получили почетную извѣстность. Русская старина освѣщается имъ кистью художника. Его ... соотвѣтствуютъ во всей точности исторической истинѣ. „Фаворъ и опала“ романъ, очерчивающій временщиковъ и ... двора, слѣдовавшіе послѣ смерти Петра Великаго. Это одна изъ интереснѣйшихъ эпохъ исторіи Россіи.

IV. Лопухинское дѣло. Историческая повѣсть временъ Елизаветы Петровны. Соч. П. Полежаева. Спб. 315 стр. Ц. 1 р. Въ этомъ романѣ описана придворная жизнь того времени, картины русскихъ ..., интригъ и борьбы придворныхъ партій. Въ одной изъ этихъ партій является семейство Лопухиныхъ, трагически сложившихъ ... головы на эшафотѣ.—Книга написана легкимъ слогомъ и прочтется русской публикой съ большимъ интересомъ.

Сочиненія Немировича-Данченко. Святочные разсказы ц. 2 р.—Рядовой Неручевъ. Романъ, ц. 1 р. 50 к.—Чужія палестины, ц. 75 к.—Болотные огни. Романъ, ц. 2 р.—Старыя письма. Романъ, ц. 1 р. 25 к.—Впередъ! Историческій романъ изъ войны 1877—1878 гг. 2-е изд. ц. 2 р. 50 к.—Ночи безсонныя. Повѣсти, ц. 1 р. 25 к.—Крестьянское царство. Очерки и разсказы изъ поѣздки на Валаамъ. 2-е дополненое изданіе. Приложеніе: Описаніе поѣздки въ женскій монастырь. 1888 г., ц. 2 р. Въ двухъ томахъ.—Святыя горы. Очерки путешест. 2-е изд., 1897 г. ц. 1 р.

Историческіе анекдоты изъ жизни русскихъ государей, государственныхъ и общественныхъ дѣятелей прошлаго и настоящаго времени. Составлены М. В. Шевляковымъ. Спб. Ц. 1 р.—Въ сборникѣ собраны анекдоты исключительно про русскихъ людей, отличавшихся своими подвигами, полезною общественною дѣятельностью или талантами. Анекдоты, представляя изъ себя легкое и полезное чтеніе, служатъ весьма цѣннымъ біографическимъ матеріаломъ для характеристики извѣстныхъ лицъ, кромѣ того даютъ вѣрное представленіе о бытѣ и нравахъ общества въ различныя времена и эпохи.

Гептамеронъ. или дворецъ великихъ наслажденій. Соч. Маргариты, королевы Наварской. 70 новеллъ, съ 59 иллюстраціями, съ кратк. біографич. очеркомъ автора. Полный перев. А. Шварова. Спб. Ц. 1 р. 50 к. Въ сборникѣ „Гептамеронъ" вся жизнь Франціи, въ эпоху Ренесанса, отразилась, какъ во многогранной призмѣ, со своими свѣтлыми и темными сторонами. Перелистывая эти разсказы, иногда веселые, иногда трогательные и наивные, мы чувствуемъ какъ отъ нихъ вѣетъ ароматомъ далекой старины полузабытой эпохи, воскресающей передъ нами, окутанной легкой дымкой поэзіи. Съ первыхъ же новеллы погружаемся въ міръ странныхъ причудливыхъ контрастовъ. Въ этомъ мірѣ дамы проводятъ время, то зачитываясь „Жестокою красавицей", то развлекаясь съ любовниками. Онѣ нѣжны, влюбчивы, но при случаѣ умѣютъ быть коварными и жестокими. Мужчины здѣсь отважны, изящны, но въ душѣ варвары. Вся блестящая, чисто внѣшняя цивилизація той эпохи можетъ быть сравнена съ великолѣпнымъ замкомъ, стѣны котораго возведены изъ картона. Даже передовые люди, придворные и духовенство еще не освободились отъ грубыхъ замашекъ мрачнаго средневѣковья. Остальное же общество идо по стопамъ своихъ духовныхъ пастырей, радуясь, что такъ пріятно и легко подражать своимъ руководителямъ. Дворянство и духовенство особенно ярко обрисованы въ „Гептамеронѣ". Нравственный обликъ Франциска возстаетъ во всѣхъ подробностяхъ. Его безчисленныя любовныя приключенія, его культъ красоты, любовь къ блеску и великолѣпію, отвага и рыцарская вѣжливость, вѣчная погоня за удовольствіями, изумительное легкомысліе, пренебреженіе опасностями, его разнообразные таланты и quasi—либеральныя убѣжденія—все собрано заботливой, нѣжной рукой Маргариты, чтобы изъ этого взбалмошнаго характера создать національнаго героя. Себя Маргарита выводитъ подъ именемъ Уазиль и надо отдать справедливость, мастерски оттѣняетъ главныя черты своего характера: истинную добродѣтель, благочестивость безъ ханжества, отвращеніе къ лицемѣрію, любовь къ людямъ, наклонность къ поэзіи и мистицизму.

Декамеронъ. Дж. Боккачіо. Сто новеллъ. Полное собраніе. 149 рисунк. французскихъ художниковъ. [illegible] портретовъ автора и его біографическимъ очеркомъ, написаннымъ С. Бриліантомъ, 620 стр., большаго формата. Спб. 1904 г. Ц. 2 р. Біографическій очеркъ.—Предисловіе.—День первый.—Введеніе.—Исповѣдь св. Чьяппелетто.—Еврей принявшій христіанство.—Три кольца.—Раздѣленный грѣхъ.—Куры и потушенная страсть.—Сто за одно.—Боргамино.—Проученый скупецъ.—Кипрскій король.—Влюбленный старикъ.—День второй.—Притворный калѣка.—Молитва св. Юліану.—Неожиданная свадьба Ландольфо.—Рубинъ.—Отысканныя дѣти.—Алатьель или нареченная короля дель-Гарбо.—Злоключенія графа Антверскаго.—Ревнивый Бернабо.—Календарь престарѣлаго мужа.—День третій.—Монастырскій садовникъ.—Догадливый конюхъ.—Влюбленная исповѣдница.—Дорога въ рай.—Хитрость за хитрость.—Притворство ради любви.—Недоразумѣніе.—Воскресшій.—Графиня Россильонская.—Дьяволъ въ преисподней.—День четвертый.—Предисловіе автора.—Гуси брата Филиппо.—Жестокій отецъ.—Наказанный лицемѣръ.—Послѣдствія ревности.—Дочь тунисскаго царя.—Салернскій базиликъ.—Два овощдѣнія.—Листъ шалфея.—Любовь и смерть.—Месть.—Приключенія мнимаго покойника.—День пятый.—Любовь рождаетъ чудо.—Стрѣлы Мартуччіо.—Бѣглецы.—Соловей.—Два соперника.—Счастливая встрѣча.—Несчастные любовники.—Адское видѣніе.—Соколъ.—Утѣшенный рогоносецъ.—День шестой.—Плохой разсказчикъ.—Вулочникъ.—Фальшивая монета.—Поваръ.—Наружность обманчивѣе всего.—Закладъ.—Невѣрная жена.—Смѣшная жеманница.—Философъ Гвидо.—Монахъ-сборщикъ податей.—День седьмой.—Ослиная голова.—Чанъ.—Молитва противъ колики.—Наказанный ревнивецъ.—Мужъ-исповѣдникъ.—Двойная хитрость.—Избитый и довольный рогоносецъ.—Оправданная жела.—Волшебное грушевое дерево.—Призракъ.—День восьмой.—Наказанная продажность.—Варлунгскій патеръ.—Волшебный камень.—Фіезольскій патеръ.—Панталоны судьи.—Лепешки изъ имбиря.—Месть влюбленнаго.—Измѣна за измѣну.—Одураченный врачъ.—Хитрость за хитрость.—День девятый.—Разочарованныя любовники.—„Сальтро" абатиссы.—Одураченный Каландрино.—Лакей-игрокъ.—Глупый любовникъ оставшійся въ дуракахъ.—Колыбель.—Вѣщій сонъ.—Какъ аукнется такъ и откликнется.—Совѣты Соломона.—Кобыла, кума Пьетро.—День десятый.—Рыцарь Руджіери.—Гино и Танко.—Митродапъ и Натанъ.—Великодушіе влюбленнаго.—Волшебный садъ.—Рыбачка.—Король Арагонскій.—Два друга.—Хорошій поступокъ всегда вознаграждается.—Гризельда.

Любовныя похожденія кавалера Фоблаза. Соч. Луве-де-Куврэ. Перев. съ французскаго, съ рисунками. 2 тома, 448 стр. Ц. 1 р. 50 к. Фоблазъ беззаботный юноша одѣтый въ костюмъ XVIII вѣка, стремящійся впередъ съ улыбающимися губами, жаждущими поцѣлуевъ; это полуребенокъ, конечно легкомысленный и измѣнчивый, но настолько любящій, что самый слабый голосъ его сердца тушитъ въ немъ пламенныя чувственныя прихоти. Тотъ, кто въ этомъ юномъ существѣ, неспособномъ разсчитывать и обдумывать, всецѣло отдающимся любовницамъ, которыя не могутъ отъ него оторваться, въ этомъ ласковомъ ребенкѣ, превращающемся во взрослаго мужчину иногда раскаянія, увидитъ только сборище растлѣвающихъ пороковъ XVIII вѣка, оттѣнитъ слишкомъ мрачными красками его граціозный обликъ. Можетъ быть, въ будуарѣ, бывшемъ ареной искусной капитуляціи маркизы Б.? Или въ складкахъ шарфа маленькой де-Монжанжъ? Или въ шаловливомъ личикѣ Жюстины? Или въ томъ знаменитомъ гротѣ, въ которомъ г-жа де-Линьоль угадывала и разыгрывала вмѣстѣ съ Фоблазомъ болѣе чѣмъ пикантныя шарады, заставившія автора привести ихъ по-итальянски? Или, можетъ быть, эта мораль на губахъ Софи, принявшей въ пріемной монастыря первый поцѣлуй Фоблаза? Да и нѣтъ. Сердце легко воспламенявшагося Фоблаза, постепенно переполнено любовью. Итакъ, пылкій любовникъ маркизы Б., счастливый обладатель хорошенькой де-Линьоле, нѣжный супругъ застѣнчивой Софи—существо очарованное и опьяненное, а не испорченное.

„Рыданіе и хохотъ". Сборникъ новыхъ стихотвореній современныхъ русскихъ поэтовъ для чтенія въ концертахъ на литературныхъ вечерахъ. Составл. подъ редакціею Александра Соколова. Ц. 1 р. Въ сборникѣ помѣщены лучшія стихотворенія Апухтина, Огарева, Минаева, А. Михайлова, Майкова, Омулевскаго, Плещеева, Лихачева, Полонскаго, Мережковскаго, Надсона и мног. друг.

ЮМОРИСТИЧЕСКАЯ БИБЛІОТЕКА.

Море смѣха. 115 сценокъ, разсказовъ, набросковъ и штриховъ. Соч. В. А. Мазуркевича. Спб. 232 стр., ц. 60

Блуждающіе поцѣлуи. Веселые разсказы С. Карръ. 220 стр., Спб. 1902 г., ц. 60 к.

Въ царствѣ любви и нѣги. Юмористич. разсказы С. Карръ. 212 стр. 1902 г. Ц. 60 к.

Заноза. Сборникъ 185 разсказовъ, сценокъ, анекдотовъ, остротъ, веселыхъ изрѣченій, бесѣдъ, мудрыхъ совѣтовъ и забавныхъ каламбуровъ. Состав. Эръ-Жако. Спб. 1902 г. 240 стр., ц. 60 к.

Милые люди. Сборникъ веселыхъ и интересныхъ разсказовъ, сценокъ и картинокъ. Сочинен. Дяди Митяя (Тельскаго). Цѣна 60 к.

Картинки жизни. Сборникъ юмористическихъ разсказовъ К. Баранцевича. 3-е изданіе. Спб. 1903 г. 240 стр., ц. 60 Петербургская весна.—Журъ-фиксы.—Дамы.—Мотылекъ.—Кондукторъ.—Буянъ и туманъ.—Человѣкъ Эдиновій.—Рѣзвость и Злобность.—Сборы.—Августовская элегія.—Послѣдній дачникъ.—Новинки.—Школьница.—Простосердечный отецъ.—Велик.—Паули.—Трактирщикъ.—Мымера.—Ключъ.—Воръ.—Пріютъ для дѣвицъ и пр.

Звуки. Сборникъ юмористическихъ разсказовъ. К. Баранцевича. 2-е изд. Спб. 1903 г. 240 стр., ц. 60 к.—Звуки.—Федѣлами Про бѣднаго бычка.—Дачныя развлеченія въ праздники.—Прокатилъ на дачу.—Переѣхали.—Звѣзда.—Марабути въ Ю. Господинъ Петровъ.—Китаецъ.—Конь и виновникъ.—Мыши въ вагонѣ.—Пансіонъ.—Домой и пр.

Нервъ веселья. Сцены для сцены. Шутки и шаржи М. Шевлякова, всего 125 сценокъ. Спб. 1902 г., ц. 60 к. Сценки, сцены,—это значитъ маленькіе, законченные, набросанные штрихами, разсказы, приспособленные къ исполненію съ эстрады. Условія сцены—это жизненность и правда, во всемъ и всегда, даже въ миніатюрныхъ разсказахъ, иначе успѣхъ невозможенъ. Кромѣ того, сцена требуетъ новизны. Только новинка въ состояніи удержать на себѣ сосредоточенное вниманіе слушателя.

Не въ бровь, а въ глазъ. Шутки и шаржи. 135 сценокъ, разсказовъ и этюдовъ М. Е. Шевлякова. Ц. [illegible]

Куллерберг или какъ гуляли петербургскіе нѣмцы на Ивана-Купалы ночь. Юмористич. повѣсть. Жанръ: въ Галерной Гавани. Сценки Генслера. Спб. Ц. 60 к.

Біографія кота Василія Ивановича. Юмористич. повѣсть.—Планъ Зайца. Жанръ Генслера. Ц. 60 к. Юмористическіе разсказы Генслера написаны съ талантомъ, остроуміемъ и наблюдательностью, преимущественно бытовые очерки изъ жизни петербургскаго чиновничества, „Нѣмецкаго быта".

Юмористическіе сцены и разсказы изъ народнаго быта В. Слѣпцова. Новое изданіе 1904 г. 248 стр., ц. 60 к. Спѣвка.—Сцены въ больницѣ.—Питомка.—Деревенскіе сцены.—Ночлегъ.—Свиньи.—На желѣзной дорогѣ.—Уличные сцены и пр. и пр.

Гаванскіе чиновники. Юмористическіе разсказы. О быломъ и прошломъ Галерной Гавани. И. Генслера. 3-е изданіе. Спб. 1904 г. Ц. 60 к. Предложенные разсказы, принадлежащіе перу талантливаго юмористическаго писателя 60-хъ годовъ, который сотрудничалъ въ лучшихъ, того времени, журналахъ и его разсказы о гаванскихъ чиновникахъ прочитываются публикой съ большимъ интересомъ.

Въ царствѣ смѣха.— (Сцены для сцены). Шутки, шаржи и пародіи. Подъ редакціей извѣстныхъ артистовъ: А. К. Варламова и А. С. Полонскаго. Спб. Ц. 60 к. Сборникъ этотъ—настольная книга для всякаго разсказчика. Выборъ сценокъ и разсказцевъ сдѣланъ съ большимъ вкусомъ. Въ немъ масса матеріала, какъ для заправскаго артиста, такъ и для любителя, для чтенія въ обществѣ это тоже неизмѣнная книга, потому, что изобилуетъ такими изящными и безъ натяжки и веселыми безъ вульгарности сценками, которыя могутъ быть прочтены къ общему удовольствію гдѣ угодно и когда угодно.

Попурри. Шутки и шаржи М. В. Шевлякова. Спб. 2-е изданіе. Ц. 60 к. Книга эта заключаетъ въ себѣ серію юмористическихъ разсказовъ, мастерски приноровленныхъ къ исполненію на сценѣ и для чтенія въ семейномъ кругу. Сценки отличаются сжатостью, легкостью изложенія и заразительною веселостью.

Милочки. Юмористическіе очерки и шаржи, сост. Ал. Н. Будищевъ. Милочки. Жертва. Полемики. Сюрпризъ. Волчья елка. Еще служебная ошибка. На паровозѣ. Разсказъ несчастливца. Кавалеръ. Кардилькъ. Родина. Звѣрь-человѣкъ. Птица. Пима. Вечеринка на озерѣ. Трусъ. Голубые чулки. Неравный бракъ. Возобновленіе юности и пр. 240 стр., ц. 60 к.

Тайны кокетливыхъ будуаровъ. Пикантные разсказы. Сост. Р. Карръ. 46 замѣчательно интересныхъ разсказовъ, 272 стр., цѣна 65 коп.

Отъ скуки. Веселые разсказики, сказочки для взрослыхъ, юмористическіе блестки и шалости пера. Состав. Мазуркевичъ. Масса интересныхъ разсказовъ. 267 стр., ц. 65 к.

Веселые разсказы. Шутки, утки, прибаутки и анекдоты. Масса интересныхъ разсказовъ. Соч. Сера Жако и г-жи Пчелки. 240 стр., цѣна 60 к.

Не хочешь, да хохочешь. Сцены, куплеты и разсказы изъ еврейскаго быта. Соч. І. Леонидова. 5-ое доп. изд. Спб. Ц. 60 к. Авторъ мастерски набросалъ картины изъ жизни гешефтъ-махеровъ, тузовъ желѣзнодорожнаго, биржевого, банковаго, надувало-обирательскаго и коммерческаго міровъ, этихъ выходцевъ Бердичева и Шклова—разныхъ Ицекъ, Шмулекъ, продѣлки которыхъ заставятъ читателя хохотать при чтеніи этой книги. Рекомендуемъ ее лицамъ, желающимъ весело провести время въ семейномъ кругу.

Браво! Bis! Настольная книга для декламаторовъ, чтецовъ, разсказчиковъ, куплетистовъ и пр. Исполн. подъ редакціей артистовъ А. Каменскаго, А. Бураковскаго и А. Полонскаго. Спб. Ц. 1 р. Съ 88-ю портретами. 2-е изд. Интересъ этого сборника заключается въ изобиліи свѣжаго матеріала. Для концертной эстрады все хорошо то, что ново. Слушатель или зритель относится съ большимъ вниманіемъ къ исполнителю, который знакомитъ его съ новымъ произведеніемъ, тѣ же, которые придерживаются стараго, забитаго репертуара, пользуются всегда меньшимъ успѣхомъ. Это правило хорошо извѣстно всѣмъ тѣмъ, кто выступаетъ передъ публикой въ качествѣ декламатора, куплетиста или разсказчика. Поэтому настоящій сборникъ долженъ быть встрѣченъ сочувственно тѣми, кто дорожитъ своимъ успѣхомъ. Для любителей веселаго и легкаго чтенія, онъ также будетъ пріятнымъ исключеніемъ изъ общей массы подобныхъ изданій.

Подъ громъ аплодисментовъ. (Дивертиссементный репертуаръ любимцевъ публики). Руководство для декламаторовъ, чтецовъ, куплетистовъ и пр. концертныхъ исполнителей. Подъ редакціей извѣстныхъ артистовъ: П. Н. Орленевъ—монологи, П. А. Стрепетова—стихотворенія для чтицъ, П. В. Самойловъ—стихотворенія для чтецовъ, Н. Т. Свѣтлановъ—романсы, С. А. Пальмъ—сатира и юморъ, А. Д. Каменскій—куплеты, А. Д. Давыдовъ и Н. Т. Сѣверскій—цыганскіе мотивы, А. А. Брянскій—шуточныя пѣсни. Спб. Ц. 1 р.

Пикантные мотивы. Любимыя мелодіи романсовъ, пѣсенъ и оперетъ. Подъ ред. извѣстныхъ опереточныхъ артистовъ: Р. М. Раисовой, А. А. Смолиной, Н. А. Тонской, С. О. Троцкой, Спб. 2-е изд. 332 стр., ц. 1 р.

Живая струна. Сборникъ стихотвореній и куплетовъ, съ 50 портр. артистовъ, 9-е изд., ц. 1 р. 25 к. „Живую струну", выдерживающую девятое изданіе, нельзя не признать популярной потому, что нѣтъ такой концертной или театральной афиши, гдѣ-бы не красовалось названіе этого сборника, изъ котораго декламаторы почерпаютъ лучшія стихотворенія для чтенія, а куплетисты—новѣйшіе куплеты для пѣнія. Каждое изданіе „Живой струны" пополняется свѣжимъ репертуаромъ, конечно, имѣющимъ наибольшій успѣхъ. Такимъ образомъ, этотъ сборникъ является настольною книгой, какъ для самихъ читателей, такъ равно и вообще для всѣхъ любителей занимательнаго чтенія. Главное достоинство „Живой струны" то, что она имѣетъ въ себѣ такой строго просмотрѣнный матеріалъ, который пригоденъ безусловно для всякой сцены и для всякихъ слушателей!

26 выпусковъ, около 800 каррикатуръ и рисунк.

Веселая Библіотека.

За 26 выпусковъ платятъ 2 р. съ пересылкой.

КРОКОДИЛЪ.—Взыскательный критикъ.—Умыселъ или случай?—Центавръ изъ Марсели.—Тріумфаторъ. 60 каррикатуръ Каранъ д'Аша, ц. 20 к.

СКАЧКА ВЪ ПУСТЫНѢ.—Необходимое зло.—Застѣнчивый женихъ.—Священное пламя.—Догадливый.—Превращеніе. 50 каррикатуръ Каранъ д'Аша, ц. 20 к.

АДСКАЯ МАШИНА.—Шикарная лошадь.—Могучій басъ. 50 каррикатуръ Каранъ д'Аша, ц. 20 к.

ЛЕГЕНДА О БОА.—Неожиданный душъ.—У полотна желѣзной дороги.—Подмѣнили.—Лакомка. 50 каррикатуръ Каранъ д'Аша, цѣна 20 коп.

СОВРЕМЕННАЯ МУЗА.—Покажи языкъ.—Жмурки—коровамъ на смѣхъ.—Слушали учителя.—Режиссеръ оплошалъ.—Тайна дѣвы.—Балъ у ректора.—Мальбрукъ въ походъ собрался.—Звѣрскіе узелки.—Босяцкій кегельбанъ. Каррикатуры мюнхенскихъ художниковъ, ц. 20 к. 36 каррик.

ЗАКОЛДОВАННЫЙ ДОМЪ.—Современная карьеристка.—„Какая у меня была собака (Разсказъ охотника).—Романъ безъ развязки. Каррикат. Каранъ д'Аша, ц. 20 к. 51 каррик.

БЕЗЪ ВИНЫ ВИНОВАТАЯ.—Батальная живопись словами.—Скомандовалъ.—Вальсъ въ четыре копыта. Каррикат. Каранъ д'Аша, ц. 20 к. 30 каррик.

РИСУНКИ ГАВАРНИ, четыре выпуска по 20 к. 32 рисун.

СОЛНЕЧНЫЕ ЧАСЫ.—Заяцъ съ флюсомъ.—Не зѣвай.—Укрощеніе строптиваго.—Въ погоню за бутылкой.—Тигръ въ Парижѣ. Каррикат. Каранъ д'Аша, ц. 20 к. 38 каррик.

МЕСТЬ ИЗИДОРА. Рисунки А. Гильома.—Виноваты ли собаки?—Отличился ли на постоѣ. Каррикат. Каранъ д'Аша, цѣна 20 к. 31 каррикатура.

МАЛАХОВЪ КУРГАНЪ.—Быстрая ѣзда не таксѣ.—По-американски.—Обманчивая вѣшалка.—Роковая привязанность. Каррик. Каранъ д'Аша, ц. 20 к. 38 каррик.

ТЫСЯЧА ОДИНЪ ВЫСТРѢЛЪ.—Увы, дядюшка поправляется!—О чемъ мечталъ теноръ. (Сверхъ-реклама).—Дядька виконта.—Покушеніе декадента. Каррик. Каранъ д'Аша, ц. 20 к. 10 карр.

СКЛАДЧИНА. Юмористическій разсказъ В. Буша, въ 108 каррикатурахъ. Текстъ въ стихахъ К. Н. Льдова, 3 выпуска, цѣна выпуска 20 к.

БАЛДУИНЪ БЭЛАМЪ. Юмористич. романъ В. Буша, въ 110 карр. Стихи К. Н. Льдова. 3 вып., ц. вып. по 20 к.

„НА СТАЛЬНОМЪ КОНѢ". Рисунки Марса, ц. 20 к. 16 рисунк.

„ОСЛЫ". Волшебная сказка въ каррикатурахъ Леона Пти, цѣна 20 к. 16 рисунк.

НАШЪ ГОРОДОКЪ. Рисунки Е. Ле-Мевели, ц. 20 к. 16 рисун.

ПАРИЖАНЕ. 16 рисун. Ж. Фарэна, ц. 20 к.

ПАРИЖАНКИ. 15 рисун. Ж. Фарэна, ц. 20 к.

Жизнь на Миссисипи. Очерки и картинки. Сочин. Маркъ-Твэна. Переводъ Федоровой. Спб. 1906 г. 100 рисун. 296 страницъ. Ц. 1 р. 35 к. въ красивой папкѣ.

Приключеніе Тома. Соч. Маркъ-Твэна. Перев. Н. Мазуренко. Съ 70 рисун., большой томъ, въ красивой папкѣ. Спб. 1904 г. Ц. 1 р. 35 к. Трудно представить себѣ болѣе занимательное литературное произведеніе, написанное такимъ яснымъ, простымъ, но вмѣстѣ съ тѣмъ увлекательнымъ, живымъ и образнымъ языкомъ и во многихъ мѣстахъ съ тонкимъ оригинальнымъ юморомъ и одинаково занимательное для всѣхъ возрастовъ. Разсказъ относится къ періоду времени въ концѣ половины прошлаго столѣтія, передъ войной между сѣверными и южными штатами изъ-за уничтоженія рабства. Въ немъ, въ замѣчательно яркихъ краскахъ, рисуется обыденная жизнь населенія маленькихъ городовъ и селъ Соединенныхъ Штатовъ. Почти на каждой страницѣ мелькаютъ картины жизни семьи, отношеній родителей къ дѣтямъ, школа, церковь, общественная жизнь, даже судъ и судебное разбирательство, суевѣріе негровъ, отношенія къ нимъ бѣлыхъ того времени и многое другое любопытное для читателя, интересующагося жизнью, нравами и обычаями американцевъ.

Принцъ и нищій и Приключенія Тома на воздушномъ шарѣ. Соч. Маркъ-Твэна. Съ 100 рисун. 262 стр., въ папкѣ, ц. 1 р. 25 к.

Кругосвѣтное путешествіе. Сочин. Маркъ-Твэна. Переводъ А. Линдегренъ и М. Модель. Спв. 1906 г. Большой томъ, 461 стр. Съ рисунками художника Зубрилова и въ папкѣ. Ц. 1 р. 50 к.

Приключеніе финна. Соч. Маркъ-Твэна. Переводъ Н. Мазуренко. 151 рисун. 299 стр. большаго формата, съ хромолитограф., въ папкѣ. Спв. 1904 г. Ц. 1 р. 35 к.

* **Подвижныя игры.** Физическое развитіе человѣка. Соч. проф. Э. Кольрауша и Г. Вагнера. Переводъ М. Михайлова, съ 183 рисунками, 350 стр. Спв. Ц. 1 р. 1) Для здоровья.—2) Для выработки характера.—Время и мѣсто для игръ.—Приспособленія для игръ.—Выборъ игръ.—Гусиный воришка.—Тирольцы.—Линейный бѣгъ.—Гусиный маршъ.—Спиральный.—Птичій.—Змѣиный.—Бѣгъ на срокъ.—Бѣгъ къ цѣли.—Треножный бѣгъ.—Казаки.—Король, я въ твоей странѣ!—Гуси, лебеди, домой!—Игра въ пары.—Игра въ плѣнники.—Пятнашки.—Медвѣжьи пятнашки.—Лиса въ норку.—Продавецъ птицъ.—Охота.—Разбойники и монашенка.—Круговой бѣгъ.—Жмурки.—Жгутъ идетъ.—Кошки-мышки.—Курица и коршунъ.—Послѣдняя пара впередъ! (Горѣлки).—Союзники.—Казаки-разбойники.—Турокъ.—Пятнашки съ рукобитьемъ.—Дразнилы.—Обыкновенныя прятки.—Моя палочка идетъ.—Прятки съ постукиваньемъ.—Горитъ!—Слѣпая охота.—Пастухъ и стадо.—Игра въ краски.—Игра въ тѣни.—Бѣгъ хромоногихъ.—Призовое скаканье.—Скаканье въ мѣшкѣ.—Присѣдки.—Чехарда.—Прыганье сквозь обручъ.—Прыганье черезъ веревку.—Борьба за знамя или Гора моя!—Перетягиванье палки.—Военныя игры:—а) Обыкновенная военная игра.—б) Военная игра съ палками.—в) Рыцари и горожане.—Ловля шаровъ.—Киданье въ стѣну.—Киданье въ хвостъ.—Шары въ кольцѣ.—Катанье по доскѣ.—Обыкновенныя кегли.—Воздушныя кегли.—Крокетъ.—Школа мячиковъ.—Призовый мячъ.—Царскій мячъ.—Мячъ-коршунъ.—Пограничный мячъ.—Игра въ короли.—Игра въ стоянку.—Игра въ подброски.—Охота за мячами.—Мячъ всадниковъ.—Угловой мячъ.—Лапта.—Полевой мячъ.—Лапта на постахъ.—Англійскій крокетъ.—Странствующій мячъ съ перекидываньемъ.—Ножной мячъ.—Ручной мячъ.—Бубенъ-лапта.—Лаунъ-теннисъ.—Свайка.—Городки или рюхи.—Игра въ бабки.—Въ масло.—Рикошетъ.—Бросанье кольца на крюкъ.—Бросанье обручей.—Стрѣльба изъ лука.—Волчки.—Бумажный змѣй.—Ходули.—Ловля камней.—Бильбоке.—Обыкновенные снѣжки.—Борьба съ снѣжками.—Катанье въ [illegible]хъ.—Катанье по льду и пр. и пр.

* **Донъ-Кихотъ Ломанчскій.** Новое иллюстрированное изданіе. Соч. Мигуэля Сервантеса Сааведры. Переводъ съ испанскаго В. Карелина, исправленный В. Р. Зотовымъ, въ 3 громадныхъ томахъ, 1000 страницъ, съ 700 иллюстрацій. Спв. 1900 г. Ц. 3 р. „Донъ-Кихотъ“, начиная съ первой и кончая послѣднею страницею, написанъ такимъ роскошнымъ языкомъ, заключаетъ въ себѣ такую массу поразительнаго ума и остроумія, превосходныхъ разсужденій, то необыкновенно смѣшныхъ, то необыкновенно трогательныхъ, но всегда полныхъ занимательности сценъ и разсказовъ, что книга эта, не смотря на то, что она написана около 300 лѣтъ тому назадъ, никогда не можетъ утратить своего значенія и всегда будетъ возбуждать къ себѣ всеобщій интересъ. Внимательное чтеніе и изученіе ея, способно доставить высокохудожественное наслажденіе. Переводъ г. Карелина, по всей справедливости слѣдуетъ назвать, во всѣхъ отношеніяхъ, образцовымъ. Настоящее изданіе безукоризненно и по своей дешевизнѣ, въ особенности въ виду цѣлой массы прекрасно исполненныхъ рисунковъ, украшающихъ собою чуть не каждую страницу, является въ полномъ смыслѣ общедоступнымъ, почему оно и делжно имѣть несомнѣнный успѣхъ. („Новое Время“).

* **Жизнь и удивительныя приключенія Робинзона Крузо,** описанныя имъ самимъ. Соч. Даніеля Дефо. Новый полный переводъ [illegible] Владимірова, съ 180 рисунками художника Гранвиля. Спв. Ц. 1 р. Знаменитый авторъ съумѣлъ найти и указать въ жизни обыкновеннаго человѣка столько внутренней силы, что эта жизнь явилась матеріаломъ для разсказа, самаго разнообразнаго по содержанію и поучительности. И дѣйствительно, вымыселъ повѣсти въ высшей степени простъ; человѣка выбросило на необитаемый островъ—и все тутъ. Также проста фабула, т. е. вся обстановка повѣсти; фантастическихъ приключеній и происшествій, запутанной интриги въ ней нѣтъ. Тутъ все просто въ высшей степени и, въ то же время, все поистинѣ удивительно, со поражаетъ своею жизненною правдою, рисуетъ исполненный величія образъ человѣка, заброшеннаго среди океана и дикой природы, въ борьбѣ за жизнь и свободу. „Это книга,—говорится въ предисловіи,—есть не одно только описаніе жизни іоркскаго моряка, а описаніе развитія человѣческаго ума, воли и энергіи въ борьбѣ со слѣпыми силами природы“. „Кромѣ того, прибавимъ мы отъ себя, если вспомнить послѣдовательно всю книгу, то въ ней съ самаго того момента, какъ Робинзонъ очутился на необитаемомъ островѣ, до тѣхъ дней, когда онъ просвѣщаетъ Пятницу, и даже до его второго пріѣзда на островъ, когда онъ устраиваетъ на немъ жизнь поселенцевъ,—въ этой книгѣ пройдетъ передъ нами, въ яркихъ образахъ, вся исторія человѣческой культуры, отъ до-исторической жизни людей до современной. Еще Ж. Ж. Руссо признавалъ „Робинзона“ единственною дѣтскою книгою, которая теперь не утратила своего громаднаго воспитательнаго значенія.

* **Божественная комедія.** Соч. Данте-Алигіери. 1 т. АДЪ. Переводъ В. В. Чуйко, со вступительною статьею переводчика о жизни и произведеніи автора. Съ 38 рисун. извѣстныхъ французскихъ художниковъ и съ портретомъ автора. Спв. 1895 г. Ц. 1 р. 50 к.

2 т. ЧИСТИЛИЩЕ. Переводъ В. В. Чуйко, съ 72 рисунками. Ц. 1 р. 25 к.

3 т. РАЙ. Переводъ В. В. Чуйко, съ 74 рисунками. Ц. 1 р. 25 к. „Божественная комедія“ извѣстна всякому образованному читателю. Она отличается такими поразительными красотами истинной поэзіи, такою глубиною содержанія, что никогда не потеряетъ своего значенія и всегда будетъ занимать одно изъ первыхъ мѣстъ въ ряду величайшихъ литературныхъ произведеній всѣхъ временъ и народовъ. Переводъ „Божественной комедіи“ сдѣланъ г. Чуйко со свойственными ему добросовѣстностью и любовью къ принятому на себя дѣлу; онъ сдѣлалъ все, что только можно, чтобы переводъ его далъ полное, ясное и живое понятіе русскому читателю о геніальномъ произведеніи Данте.

Похожденія Чичикова или мертвыя души. Съ 113 рисунк. художника Агина, гравированными на деревѣ Бернардскимъ. Рисунки Агина, рисованные подъ наблюденіемъ автора, а потому представляютъ собою—самую вѣрную передачу мысли автора. Типы нарисованы согласно того, какъ задуманы они великимъ писателемъ. Книга большого формата. Рисунки отпечатаны на прекрасной бумагѣ. Цѣна книги 60 к.

Библіотека полезныхъ свѣдѣній.

Вулканы и землетрясенія. Съ франц., съ 62 политип., цѣна 1 руб.

Пещеры и подземелья. А. Бодена, франц., дополненный свѣдѣніями о Россіи. Съ 55 рис., ц. 1 р.

Замѣчательнѣйшія художественныя и архитектурныя постройки земного шара. Съ дополненіемъ о Россіи Яковлева. Съ 52 рис., ц. 1 р.

Подземный міръ. Соч. Симонина. Съ 19 картинами въ текстѣ.

Чтеніе для юношества, ц. 60 к.

Чудеса невидимаго міра. Соч. Вольфрида де-Фонвіель, перев. съ франц., съ 60 политипаж. въ текстѣ, цѣна 1 р.

Морское дно Сорнеля. 72 рис., ц. 1 р.

Наши стада, ихъ враги и друзья. Съ 29 рисунк. цѣна 70 к.

Живое зерно. Повѣсти для дѣтей М. Б. Чистякова, цѣна 1 р.

Метеоры. Съ франц., Марголе и Цюрхера. Съ 22 рисунками, ц. 1 р.

Знакомство съ химіею. Полезная книга для повседневной жизни при помощи домашнихъ средствъ (для родителей, наставниковъ и самообразованія). Состав. Веберъ. Спб. ц. 1 р.

Замѣчательнѣйшія скульптурныя произведенія. Соч. В. Віардо, съ дополненіемъ статьи о Россіи Яковлева. Съ 10 рис., ц. 1 р.

Замѣчательнѣйшія морскія постройки и сооруженія. Съ франц. Съ дополненіемъ о Россіи Костюченко. Съ 35 рис., ц. 1 р.

Охота за звѣрями. В. Монье. Чтеніе для юношества. Съ 21 рис. ц. 1 р.

Вода. Соч. Тиссандье, съ политип., ц. 1 р.

Чудеса рѣкъ и ручьевъ. Соч. К. Меле, съ франц. съ 41 рис.; ц. 1 р.

Льдины. Цюрхера и Марголе, съ 26 рис., перев. с франц., ц. 1 р.

Чудеса растительности. Сочин. К. Мауіола, съ 2[illegible] рисунк. перев. съ франц., ц. 1 р.

За 6 томовъ 4 р. за 12 т. 7 р. за 17 т. 8 руб. съ пересылкою.

БИБЛІОТЕКА ПУТЕШЕСТВІЙ.

Очерки нравовъ, обычаевъ, картины природы и жизни, земля, океанъ и атмосфера. Люди и животныя всѣхъ частей свѣта.

Среди дикарей. У американскихъ индѣйцевъ, у австралійскихъ дикарей. Большой томъ, 439 стр., со многими рисунк., ц. 1 р. 50 к. за 75 к.

Испанія, ея роскошь и нищета. Пампасы южной Америки. Съ 16 рисунк. 272 стр., ц. 1 р. 50 к. за 75 к.

Западный Суданъ. Путешествіе капитана Мажа. Съ 20 рисунк. Спб., ц. 1 р. 50 к. за 75 к.

Человѣкъ и животныя. Соч. Артура Манжена. Спб., ц. 1 р. 50 к. за 75 к.

Тропики, полюсъ и атмосфера. Три мѣсяца въ Гангѣ. Соч. Жаколье. Шесть мѣсяцевъ на льдинѣ и воздушныя крушенія. Соч. Тисандье. Съ рис. Спб., ц. 1 р. за 60 к.

Борьба расъ (племенъ) въ Америкѣ. Соч. Г. Диксона. Съ многочисленными рисунками. Жизнь, нравы и обычаи американскихъ народовъ, обитающихъ въ Соединенныхъ Штатахъ. ц. 2 р. за 75 к.

Дикая Африка. Описаніе и наблюденіе за нравами и обычаями жителей и животныхъ дикой Африки. Соч. Дюшалью, съ многочисл. рисунк. Спб., ц. 2 р. за 75 к.

Изъ-за моря. 1) Путешествіе по Австраліи графа де-Бовуаръ. 2) Путешествіе по Азіи. 3) Путешествіе по внутренней Африкѣ. Три года путешествій и приключеній въ неизслѣдованныхъ странахъ центральной Африки Швейнфурта, съ многочисл. рисунк. 591 стр., ц. 1 р. 50 к. за 75 к.

Русскій среди американцевъ. Мои личныя впечатлѣнія какъ токаря, чернорабочаго, плотника и путешественника М. Владимірова. Нью-Іоркъ.—Флорида.—Новый-Орлеанъ.—Санъ-Луисъ.—Чикаго.—Радомъ.—Переходъ отъ Санъ-Луиса до Санъ-Франциско.—Калифорнія.—Бостонъ.—Вашингторъ.—Балтимона и Филадельфія со всемірною выставкою и пр. и пр. Съ рисунк. Спб. 337 стр., ц. 2 р. за 75 к.

Въ Америкѣ и Европѣ. Сборникъ путешествій въ Америкѣ: На бортѣ и на сушѣ. Оже.—Съ далекаго Запада на островъ Борнео. Баронъ де-Вогапъ.—Поѣздка по Соединеннымъ Штатамъ и Канадѣ. Мидлей. Въ Европѣ: Изъ Невшателя въ Константинополь. Шамбрье. Съ рис. Спб. 553 стр., ц. 1 р. 50 к. за 75 к.

Очерки Персіи. Природа и люди, обычаи, нравы, жизнь и дѣятельность и пр. П Огородникова. 396 стр. ц. 1 р.

* **Новая Зеландія, Океанія и острова Южнаго моря.** Новая Гвинея, Новая Каледонія, Полинезія, Сандвичевы острова, Микронезія, Меланезія и пр. Исторія открытія. Занятіе европейцами. Образъ жизни, нравы и обычаи жителей. Ихъ религіозныя вѣрованія. Кристмана и Оберлендера, со многими рисунк. 625 стр., Спб., ц. 2 р. 50 к. за 1 р. 25 к.

Изъ первобытной жизни человѣка. Соч. Л. Попова. Спб. Съ 167 рисунк., ц. 1 р. 25 к. за 60 к. Представить въ популярной, общедоступной формѣ наиболѣе выдающіяся стороны „изъ первобытной жизни человѣка".

* **Вокругъ свѣта.** Плаваніе корвета „Аскольдъ"—изъ записокъ Максимова. Въ Кронштадтѣ.—До Киля.—Отъ Киля до Шербурга и Плимута.—Штормъ.—Лондонъ.— Въ морѣ. — Острова Зеленаго мыса.—До Буэносъ - Айреса.— Буэносъ - Айресъ.— Окрестности. — Очеркъ Аргентинской республики. — Магелановъ проливъ.—Жители Огненной земли.—Вальпарайзо.—Сандвичевы острова.—Нагасаки, Шанхай и Гонъ-Конгъ.—Бангкокъ. Спб. 480 стр., ц. 1 р. 50 к. за 75 к.

Парижъ. Его органы отправленія и жизнь во второй половинѣ XIX вѣка, Максимиліана Дюкапа, 2 тома, 1168 стр., 150 рис., ц. 6 р. за 2 р.

Современные дѣятели.

литературы и искусства. Акростихи З. Б. Осетрова. Около 300 портрет. Спб. Ц. 1 р. 50 к. Г-пу Осетрову пришла оригинальная мысль написать альбомъ акростиховъ современныхъ дѣятелей литературы и искусства. Надо отдать ему справедливость, онъ довольно удачно справился съ этимъ. Въ большой книгѣ альбомнаго формата помѣщено около 300 портретовъ и рядомъ небольшой поэтическій отрывокъ, первыя буквы каждой строки котораго, если читать сверху внизъ, даютъ фамилію того лица, кому этотъ отрывокъ посвященъ. Всѣ выдающіяся писатели, писательницы, критики, композиторы, артисты и артистки, какъ казенныхъ, такъ и частныхъ сценъ, корифеи балета, оперы и драмы чередуются между собой, лаская глазъ и вызывая пріятныя воспоминанія. Тщательное исполненіе портретовъ, прекрасная бумага, крупный шрифтъ и художественно исполненная въ краскахъ обложка, дѣлаютъ эту книгу очень изящнымъ изданіемъ, такъ что она можетъ служить украшеніемъ любой гостиной.

* Саардамскій Плотникъ.

Соч. П. Р. Фурмана Историч. повѣсть. Съ портрет. Ц. 25 к. Заложеніе корабля.—Первое жалованье.—Вильгельмъ-покупщикъ.—Зубной врачъ.—Прогулка по морю.—Спускъ корабля.—Голландецъ и французъ.—Путешествіе въ трубу.—Великій царь и пр.

* Александръ Даниловичъ Меньшиковъ.

Историч. романъ соч. П. Р. Фурмана. Съ портретами. Ц. 40 к. Счастье и заслуги.—Пѣсни пирожника.—Первый шагъ.—Заговорщики.—Хитрость Меншикова.—Неустрашимость Петра.—Заслуги Меньшикова и блистательное повышеніе его.—Честолюбіе и корыстолюбіе.—Избытокъ счастія.—Милостивъ судъ царя.—Ненасытное корыстолюбіе.—Смерть Петра.—Хорошая и дурная сторона.—Первая немилость.—Несчастіе и искушенія.—Изгнаніе.—Выѣздъ изъ столицы.—Ссылка.—Вѣрный слуга.—Новыя страданія.—Послѣднее пристанище.

* Григорій Александровичъ Потемкинъ-Таврическій.

Историч. повѣсть соч. П. Р. Фурмана. Съ портретами. Ц. 40 к. Отъѣздъ и Москва.—Разлука.—Письмо Гриши.—Драка и дружба.—Жить значитъ трудиться.—Перемѣна званія.—Блистательная судьба.—Темлякъ.—Старый слуга.—Поиски.—Страшное намѣреніе.—Жалобы завистниковъ.— Путешествіе Императрицы.— Буря.— Неустрашимость.—Императрица на родинѣ Потемкина.—Война съ турками.—Великолѣпный пиръ.—Закатъ солнца.

* Александръ Васильевичъ Суворовъ-Рымникскій.

Историческая повѣсть сочин. П. Р. Фурмана. Съ портретами. Ц. 40 к. Благословеніе отца.—Молодой солдатъ.—Часовой.—Суворовъ на войнѣ.—Въ лѣсу.—Барская конфедерація.— На балу.— Слово государыни.— Побѣдителя не судятъ.—Голосъ народа.—Пугачевъ.—Катихизисъ Суворова.—Кинбурнъ.—Очаковъ.— Фокшаны.— Рымникъ.—Взятіе Измаила.—Быстрый отвѣтъ.—Кукарику.—Побѣда въ Польшѣ.—Прага и Варшава.—Донесеніе и отвѣтъ.—Фельдмаршалъ.—Горестное событіе.—Спаситель царей.—Въ Италіи.—Въ Швейцаріи.—Тайное совѣщаніе.—Слава, слава, слава.—Заключеніе.

* Князь Яковъ Ѳедоровичъ Долгоруковъ.

Историческая повѣсть. Соч. П. Р. Фурмана. Съ 11 портр. Ц. 40 к. Первая служба.—Аудіенція.—Переговоры.—Отвѣтная грамота.—Въ Испаніи.—Правленіе царевны Софіи.—Война съ Турціею.—Петръ I и Карлъ XII. Царю правда—лучшій слуга.—Любить царя, любить отечество.—Служить, такъ не картавить.—Голландскіе купцы.—Указъ государевъ.—Государь—отецъ.—Письмо князя Долгорукова.—Китайская палатка.—Безъ вины виноватъ.—Горесть Петра Великаго.

* Ближній бояринъ А. С. Матвѣевъ.

Историческая повѣсть сочин. П. Р. Фурмана. Съ 11 портр. Ц. 40 к. Отецъ Артамона.—Испытаніе.— Первая служба.— Въ Малороссіи.—Вѣрный слуга царя и преступникъ.—Домашняя жизнь.—Воспитанница. Оберегатель государственныхъ дѣлъ.—Благодарность народа.—Зависть.—Клевета.—Ссылка.—Приговоръ.—Добрый воевода.— Конецъ страданьямъ.

* Наталья Борисовна Долгорукова.

Историч. повѣсть въ 3-хъ частяхъ, съ картинами. Соч. П. Р. Фурмана. Ц. 60 к. Дочь знатнаго вельможи.—Борьба сильныхъ.—Долгоруковы.—Честь и лесть.—Государыня-невѣста.—Земное счастіе.—Еще торжественная процессія.—Самодержавіе.—Свадьба.—Мужъ и жена.—Минуты одиночества.—Суматоха.—Женская натура.—Разбойники.—Изба. Опять въ путь.—Буря.—Уралъ.—Тобольскъ.—Арестанты.—Князь и крестьянинъ.—Березовскій острогъ.—Церковь.—Вѣчный покой.

* Сынъ рыбака Михаилъ Васильевичъ Ломоносовъ.

Повѣсть соч. П. Р. Фурмана. Съ портретами. Ц. 20 к. Домъ родительскій.—Сѣверное сіяніе.—Москва.—Училище.—За-границей.—Солдатъ.—Слава.—Труды.

* **Молодымъ нашимъ юношамъ** дружескіе совѣты. Соч. Миллера, ц. 10 к.
* **Молодымъ дѣвушкамъ** дружескіе совѣты. Соч. Миллера, ц. 10 к.
* **Скряга Скруджъ.** Разсказъ Ч. Диккенса, ц. 15 к.
* **Михаилъ-простота.** Разсказъ Б. Пруса, ц. 10 к.
* **Антекъ (Антоша).** Разсказъ Б. Пруса, ц. 10 к.
* **Шарманщикъ.** Разсказъ Б. Пруса, ц. 7 к.
* **Колдунья.** Разсказъ Э. Оржешко, ц. 15 к.

Деревенскій адвокатъ. Разсказъ Э. Оржешко, ц. 15 к.
Приключеніе Яси. Разсказъ Э. Оржешко, ц. 20 к.

* **Татарская неволя.** Разсказъ Сенкевича, ц. 10 к.
* **За друга.** Разсказъ С. Лебеды, ц. 5 к.
* **„Молодецъ-конь“.** Разсказъ С. Лебеды, ц. 5 к.

Юліанъ милостивый. Разсказъ Г. Флобера, ц. 10 к.
Иродіада. Разсказъ Г. Флобера, ц. 10 к.
Простое сердце. Разсказъ Флобера, ц. 10 к.

* **Поселянка.** Разсказъ г. Сенкевича, ц. 5 к.
* **„Водка“** Изданіе О-ва „Благо рабочаго“, ц. 10 к.
* **Завоеваніе Константинополя турками.** Соч. Гиббона, цѣна 15 к.
* **Приключенія маленькаго графа.** Уйда, ц. 30 к.
* **За моремъ.** Разсказъ Г. Сенкевича, ц. 15 к.

Сказки попугая. Передѣлка съ персидскаго А. Иворовскаго, съ 19-ью рисунками Малышева и Порфирова, въ папкѣ цѣна 80 к.

Шутки ради. П. И. Позднякова, стишки, со многими рисунками и заставками, въ красивой папкѣ, ц. 40 к. Содержаніе: Погоди, мой другъ, учиться.—Дѣтскія забавы.—Соловейко.—Лѣнивчикъ.—Зеленый городъ.—Скучающимъ.—Жалобы дѣвочки.—Кошачье приключеніе.—Бабушка и внучка.—За работою.—Проказникъ Ваня.—Проказникъ Өедя.—Спокойной ночи.—Головоломки (11 загадокъ, шарадъ и проч.).—Отгадки.

Играйте и читайте. Книга для малыхъ дѣтокъ, сочиненіе М. Л. Посковскаго, съ 12-ью рисунками, въ папкѣ. Цѣна 40 коп.

Первая молитва Джессики. Переводъ съ англійскаго А. Михайловой, съ рисунками барона Клодта, ц. 50 к.

Вакса и скрипка. Разсказъ А. Н. Ульянова, съ рисунками Максимова, ц. 50 к.

Вѣтренница. Разсказъ для дѣтей, переводъ съ нѣмецкаго Э. М. Зиновьевой, съ раскрашенными рисунками бар. Клодта, въ красивой папкѣ, ц. 50 к.

Ноевъ Ковчегъ. Повѣсть. Соч. виконтессы де-Питрэль, урожденной графини де-Сегюръ. Переводъ В. Карпинской, съ 23 рисунк. художн. Робида, въ папкѣ, ц. 1 р. Капризная, избалованная матерью дѣвочка, подъ вліяніемъ добраго, благороднаго брата и совѣтовъ окружающихъ, совершенно преобразуется и дѣлается Ангеломъ Хранителемъ своей семьи. Животныя, обладающія вообще удивительнымъ инстинктомъ къ распознаванію людей, первыя даютъ ей нравственный толчокъ своимъ великодушіемъ, доказывая, какъ они умѣютъ цѣнить и помнить любовь и ласку. Прежнее отвращеніе дѣвочки къ животнымъ смѣняется любовью къ нимъ и „Ноевъ Ковчегъ“, съ населяющими его попугаями и кошками, становится ея любимымъ уголкомъ. Первая часть разсказа происходитъ въ Бретани, во Франціи, вторая—въ Америкѣ. Одиль—общая любимица, постепенно, своей кротостью и любовью, смягчаетъ ожесточенныя сердца окружающихъ и примиряетъ всю семью, которая наслаждается полнымъ счастьемъ.

* **Родные уголки.** Сборникъ разсказовъ и сказокъ для дѣтей младшаго возраста Клавдіи Лукашевичъ, съ рисунками, цѣна въ папкѣ 90 к.
* **По морю житейскому.** Разсказы для дѣтей Клавдіи Лукашевичъ, съ портретомъ автора, съ 39 рисунками, въ красивой папкѣ. Спб. Ц. 1 р. 25 к.
* **На жизненномъ пути.** Повѣсти и разсказы Клавдіи Лукашевичъ. 2-е изданіе. Спб. Съ 35 рисунками и заставками, въ папкѣ, ц. 1 р. 25 к. Даша Севастопольская.—Босоногая команда.—Акуля.—Стрелочникъ.—Бѣднота.—Дѣдушка-флейтистъ.—Изъ предмѣстья.
* **Тучки.** Сборникъ разсказовъ Клавдіи Лукашевичъ. Въ красивой папкѣ, съ рисунками художниковъ Андреева, Никитина и Владимірской. Спб. 1907 г. Ц. 40 к.
* **Няня.** Повѣсть для дѣтей Клавдіи Лукашевичъ, съ рисунками Никитина. 3-е изданіе. Ц. 40 к.—Особымъ отд. Учен. Ком. Мин. Нар. Просв. одобрена для ученическихъ библіотекъ начальныхъ школъ.
* **Древній мудрецъ Сакія-Муни.** (Легенды) для дѣтей старшаго возраста. Сост. Клавдія Лукашевичъ, 87 стр. цѣна 30 коп.

Изъ деревни (Акуля). Повѣсть для дѣтей Клавдіи Лукашевичъ, рис. Никитина, 3-е изданіе, ц. 30 к.

Трубочистъ. Хлѣбныя зерна. Два разсказа для дѣтей, съ рисунками художника К. Никитина и бар. Клодта. Спб. 2-е изданіе, ц. 40 к.

* **Босоногая команда.** Разсказъ Клавдіи Лукашевичъ. 4-е изданіе, съ рисунками, ц. 40 к.
* **Честное слово.** Разсказъ Клавдіи Лукашевичъ, ц. 40 к.
* **Провинился** разсказъ. **Игнашинскій барчукъ.** разсказъ Клавдіи Лукашевичъ, ц. 40 к.

Шалуны. 20 разсказовъ для дѣтей Н. Ратомскаго, съ 25 рисунками художника П. Захарова въ текстѣ, ц. 45 к.

Сорванецъ. Записки бывшаго гимназиста. Соч. Н. Ратомскаго, съ рисунками художника М. Андреева, въ папкѣ, ц. 45 к.

Струйка за струйкой—волна за волной. Пересказы съ нѣмецкихъ дѣтскихъ писателей Л. Чарской. Съ 35 рисунками и заставками. Спб. Ц. 1 р. 35 коп. „Струйка за струйкой—волна за волной,—Шуменъ и грозенъ могучій прибой.—Жизнь тѣхъ же струекъ, стремительный бѣгъ,—Въ ней, какъ по морю, плыветъ человѣкъ“...

Слушайте, дѣтки! 25 разсказовъ для дѣтей. Переводъ съ англійскаго М. Ляпиной. 237 стр., съ 46 рисунк. въ красивой папкѣ, ц. 60 к.

Пестрая книжка. 130 разсказовъ для маленькихъ дѣтей. Соч. Фр. Гофмана. Перев. В. Энгельгардъ, съ раскрашенными рисунками, 237 стр., въ красивой папкѣ. Спб. Ц. 1 р.

Разсказы дѣткамъ-малолѣткамъ. Б. Дубровской. Съ многочислен. рисунками и заставками художн. М. Андреева, Н. Зубрилова и др. 260 стр., въ красивой хромолитогр. папкѣ, ц. 1 р.

Маленькій золотоискатель въ Калифорніи. Соч. Герштекера. Переводъ Н. Мазуренко, съ рисунками, 28 стр., въ папкѣ, ц. 1 р. 35 к.

* **Для ума и сердца.** Разсказы для дѣтей средняго возраста, по нѣмецкимъ дѣтскимъ писателямъ изложено А. Н. Нелловой. 270 стр., съ 60 рисунками, въ папкѣ, ц. 1 р. 15 к.

Серебряныя коньки. Исторія одной голландской семьи и катаги школьниковъ. Сочиненіе Сталь. Перев. Н. Н. Мазуренко. 324 стр., съ 50-ю рисунками художника Шулле, въ папкѣ, ц. 1 р. 25 к.

Красный морской разбойникъ. Сочин. Фр. Гофмана. Перев. подъ редакціей С. Бриліанта. Спб. 319 стр., с рисунками, въ папкѣ, ц. 1 р. 20 к.

Снѣжинки и лепестки. Разсказы Н. Н. Познякова, съ рисунками художник. Зубрилова, Андреева и др. 270 стр. въ папкѣ, ц. 1 р. 20 к.

* **Библейская Исторія,** Ветхаго и Новаго завѣта. Протоіерея Іоанна Базарова, съ 110 рисунк. въ текстѣ и 16 отдѣльными картинами художника Дорэ, отпечатанными въ два тона. 285 стр., въ красивой хромолитографированной папкѣ, ц. 1 р.

Маленькіе баловни. Сборникъ разсказовъ для дѣтей младшаго возраста. Составленъ по англійскимъ дѣтскимъ писателямъ М. А. Ляпиной. Всего 100 разсказовъ. Съ 80 рисунками и заставками, въ папкѣ, ц. 1 р.

Чудо-сказочки. Соч. Бехштейна. Перев. съ нѣмецкаго изданія А. Юрьева. 317 стр., съ 70 рисун., въ папкѣ, ц. 1 р.

Генрихъ Песталоцци. знаменитый педагогъ. Біографическій очеркъ К. Тимофѣева. 113 стр. СПБ. 1904 г. 4-е изданіе. Ц. 30 коп.

Бѣдный мальчикъ. Разсказъ Франца Гофмана. Переводъ Федоровой. Съ рисунками, 127 стр., цѣна 40 к.

Черкесъ. Соч. Л. Черскаго. Воспоминанія кадета. Съ иллюстраціями. СПБ. 1901 г. 31 стр., цѣна 30 к.

*** Жизнь животныхъ А. Брема.** Въ 3-хъ томахъ, 690 рисунковъ, 3150 страницъ. Подъ редакціей магистра зоологіи К. К. Сентъ-Элера. Брэмъ, всю свою жизнь посвятилъ изученію животныхъ, для чего совершилъ продолжительныя путешествія въ Африку, Азію, Америку, Египетъ, Норвегію, Сибирь и Европу, вездѣ живя подолгу и изучилъ жизнь звѣрей и птицъ въ Европѣ, познакомился со всѣми звѣринцами и зоологическими садами, дома у него была масса прирученныхъ животныхъ для наблюденія и изученія ихъ. Книги состоятъ изъ трехъ томовъ, напечатанныхъ на хорошей бумагѣ и заключаютъ въ себѣ 2150 страницъ текста большого формата, 690 рисунковъ, исполненныхъ въ Библіографич. Институтѣ, Лейпцигѣ 8 худож. обложки работы К. Крюкова. Содержаніе; I томъ. „Млекопитающія“. II томъ „Птицы“. III томъ, „Пресмыкающіяся, гады, рыбы, насѣкомыя и всѣ низшія животныя“. Цѣна за три тома 9 р. съ перес.

На елкѣ. Книга для дѣтей Н. Герасимова, съ рисунками художн. Т. Никитина. Ц. 50 к.

Добрымъ дѣтямъ. Разсказы для младшаго возраста, съ раскрашенными рисунками. Сочиненіе А. В. Круглова, въ папкѣ. СПБ. Ц. 1 р. 25 к.

Бесѣды о природѣ. Книга для чтенія въ селахъ и деревняхъ, въ которой разсказывается о землѣ, солнцѣ, звѣздахъ, растеніяхъ и животныхъ. Составилъ Н. Зобовъ. Съ 25 рис. Удостоена комитетомъ грамотности 2-ой преміи, минист. госуд. имущ.—золотой медали и рекомендована по вѣдомству учрежденій Императрицы Маріи, IV отд. собственною Его Императорскаго Величества канцеляріею. Изд. 18-ое. СПБ. Ц. 50 к.

Въ часы отдыха Разсказы для дѣтей въ прозѣ и стихахъ А. В. Круглова, СПБ. Кругловъ, какъ дѣтскій писатель, достаточно извѣстенъ и его книги имѣютъ солидный успѣхъ въ кругу юныхъ читателей. Въ красивой папкѣ. Цѣна 1 р.

Веселое лѣто. Разсказы для дѣтей Г. Гейерстамъ, переводъ со шведскаго, съ рисунками. СПБ. Ц. 50 к. Небольшое введеніе.—Какъ Оллэ и Свантэ пріѣхали въ шхеры.—Какъ Оллэ сталъ лоцманомъ.—Первая рыба Свантэ.—Какъ Оллэ получилъ большую лодку.—Свантэ катается съ горы.—Лодка Оллэ и кошка.—Собака Оллэ и Свантэ.—Свантэ падаетъ въ море.—Месть Оллэ.—Свантэ попадаетъ въ газеты.—Свантэ и его курица.—Преступленіе кошки.—Большой водяной змѣй.—Свантэ сыгралъ шутку съ Оллэ.—Пробки и оконныя рамы.—Приключеніе Оллэ.—День рожденія Свантэ.—Отъѣздъ домой.

Исторія брошеннаго мальчика. Разсказъ для дѣтей. Соч. Вас. Немировича-Данченко, съ рис. СПБ. Ц. 75 к. Книга интересна и поучительна.

Сочиненіе Крылова Басни и другія сочиненія, въ двухъ частяхъ. Съ 3 портрет. автора, его автографомъ, 100 иллюстраціями въ баснямъ, съ видомъ памятника автору въ Лѣтнемъ саду и біографическимъ очеркомъ. СПБ. Ц. 75 к., въ коленкоровомъ переплетѣ 1 р. 25 к.

Невольное путешествіе. Сочиненіе Л. Віара, переводъ съ французскаго, съ прекрасными рисунками. СПБ. 1899 г. Цѣна 1 р.

Приключеніе Ромена Кольбри. Иллюстрированное изданіе для юношества. Соч. Гект. Мало. Переводъ съ французскаго. СПБ. 1899 г. Цѣна 1 р.

Честный мальчикъ. Разсказы Фр. Гофмана, перев. съ нѣмецкаго В. Энгельгардта, Съ рисунками. Ц. 40 к.

„Немезида“ или судъ Божій. Разсказъ Фр. Гофмана, съ рисунками, цѣна 35 к.

Материнская любовь. Разсказъ Фр. Гофмана, съ рисунками, цѣна въ папкѣ 40 к.

Братья. Историческій разсказъ XVII столѣтія, временъ дѣйствія испанской инквизиціи. Съ рисунками, ц. 40 к. Всѣ разсказы Гофмана, извѣстнаго дѣтскаго писателя, интересны и поучительны.

Юный гражданинъ. его права и обязанности Соч. Арнольда Форстеръ. Съ рисунками. СПБ., ц. 35 к.

Откармливаніе домашней птицы. Практическое руков. къ откармлив., убою, формовкѣ, уборкѣ и продажѣ цыплятъ, утокъ, гусей и индѣекъ. Сост. Э. Браунъ. Со многими рисунками СПБ. 1900 г. Ц. 80 к.

Всеобщая защита птицъ. ея основа и выполненіе съ 8-ю хромолитограф. таблицами и 17 рисун. въ текстѣ сост. Баронъ фонъ-Берлепшъ. СПБ. 1900 г. Ц. 1 р.

О птицеводствѣ. Статьи и замѣтки для птицеводовъ-практиковъ, со многими рисунками сост. А. Осиповъ. СПБ. 1904 г. Ц. 80 к.

Осушеніе и культура моховыхъ и травянистыхъ болотъ. Съ описаніемъ практич. пріемовъ нивелированія мѣстности. Состав. Астафьевъ, спеціалистъ по луговодству и травосѣянію при Минист. Землед. и Госуд. Имуществ. Съ 69 чертежами, въ текстѣ 1902 г. Ц. 1 р.

Бесѣда по геодезіи. для лицъ, владѣющихъ или пользующихся землею. Изложеніе простѣйшихъ геодезическихъ дѣйствій, необходимыхъ для составленія межевыхъ, лѣсныхъ и хозяйственныхъ плановъ. Съ чертежами въ текстѣ. Составилъ А. Успенскій. Цѣна 70 к.

Правильное содержаніе и кормленіе сельско-хозяйственныхъ животныхъ. Съ рисунками. Состав. ветеринарн. врачъ Ф. Березовъ. СПБ. 1901 г. Цѣна 75 к.

Ящуръ. (Язвичица, рыльно-копытная или афтозная болѣзнь). Съ рисунками съ натуры. Состав. ветерин. врачъ Ф. Березовъ. Ц. 10 к.

Варка сыра Бакштейнъ. Съ рисунками. Состав. О. Ивашкевичъ. Ц. 20 к.

Простые способы сухой перегонки дерева Практическое руков. для хозяевъ-лѣсовладѣльцевъ, лѣсопромышленниковъ и лѣсныхъ чиновъ. Со многими рисунками. Состав. Н. Батуевъ. Ц. 50 к.

Прививка туберкулина. и борьба съ туберкулезомъ рогатаго скота. Научныя изслѣдованія и практич. опыты—Д-ра Эбера. СПБ. 1900 г. Ц. 60 к.

Куриное яйцо. Какъ пищевой продуктъ и сохраненіе яицъ въ прокъ по способамъ, испытаннымъ авторомъ. Сост. Р. Штраухъ. СПБ. 1896 г. Ц. 40 к.

Руководство по хмѣлеводству. Со многими оригинальными рисун. и чертежами. Состав. Н. Мышелковъ. Ц. 30 к.

Уходъ за стельной коровой. Роды коровы и способы подачи помощи коровѣ при неправильныхъ родахъ. Сост. врачъ Березовъ. Ц. 20 к.

Обманы лошадиныхъ барышниковъ. Практическое руков. для покупателей, коннозаводчиковъ, ремонтеровъ и кавалеристовъ. Сост. проф. В. Хлюдзинскій. СПБ. 1899 г. Ц. 75 к.

Практическій, испытанный способъ устройства провѣтриванія скотныхъ дворовъ. (Вентиляція). Составилъ Н. Утѣхинъ, съ 10 рисун. Ц. 10 к.

Искусственное удобреніе. Какъ средство къ повышенію доходности нашихъ сельскихъ хозяйствъ. Сост. Д. Вальковъ. СПБ. 1896 г. Цѣна въ переплетѣ 1 р. 50 к.

Сборникъ для выразительнаго чтенія: Стихи Лучшія произвед. рус. поэтовъ. Составила Л. Ю. Зеленецкая. Подъ редакц. артиста Императорскихъ театровъ Ю. Юрьева. 187 стр. Ц. 1. 5.

Сед звѣрей. Русскія сказки собран. М. Шевляковымъ. Спб. 274 с[тр.,] съ рисунк., въ папкѣ, ц. 1 р.

***Бабушкины сказки.** Сочиненіе Жоржъ-Зандъ. Переводъ М. Лазаревой. Съ рисунками художника Табурина. Спб. 279 стр.; въ папкѣ, ц. 1 р.

***Книга чудесъ.** Разсказы для дѣтей изъ миѳологіи. Составилъ Готорнъ, съ рисунками. Спб. 3-е изданіе, 346 стр. Ц. 1 р. 25 к.

***Семь чудесъ свѣта.** Путешествіе къ семи чудесамъ свѣта [съ] научною цѣлью. Соч. Л. Ожэ. Перев. съ франц. Вольфсона. Съ 21 рисункомъ. Спб. Ц[. 1] р.

***Во время оно. Бэнъ-Хуръ.** Повѣсть изъ временъ з[емн]ой жизни Іисуса Назарея. Соч. Уоллэса. 2-е изданіе, съ 75 рисун[ками]; ц. 1 р. 50 к.

***Въ странѣ алмазовъ** (Діамантина). Соч. В. О. фо[нъ-]Горна. Разсказъ для юношества и народа. Переводъ Г. А. Чарусскаго. Съ рисунк., 1[…] стр.; въ папкѣ, ц. 45 к.

***[Пр]еданный негръ.** Разсказъ для юношества и народа. В[. О.] фонъ-Горна. Перев. Г. А. Чарусскаго. Съ рисунками; въ папкѣ, ц. 45 к.

***[От]важная перуанка.** Историческій разсказъ для юнош[еств]а и народа. В. О. фонъ-Горна. Переводъ Чарусскаго. Съ рисунками; ц. 45 к.

***[Х]ижина дяди Тома** или жизнь невольниковъ-негровъ [въ Соединенныхъ] Штатахъ Сѣверной Америки. Романъ Бичеръ-Стоу. Переводъ Ландини. Съ 112 рисунками, [..]83 стр.; ц. 90 к.

***[Д]онъ-Кихотъ Ломанчскій.** Соч. Мигуэля Сервант[еса] Сааверды. Переводъ съ испанскаго В. Карелина. Исправленный и дополненны[й] В. Зотовымъ, въ 2-хъ громадныхъ томахъ, 1000 стр., съ 700 [ил]юстрацій; цѣна 3 руб.

***[Ит]альянскія сказки,** собранныя и обработанныя Е. [М.] Чистяковой-Вэръ, съ 62 рисунками итальянскихъ художн., 318 стр., Спб. 1907 г. Въ папк[ѣ,] ц. 1 р. 25 к.

***[Ул]ыбки и слезы.** Разсказы для дѣтей Е. Чебышев-Дмитріевой, съ рисунками художника М. Андреева. Спб. 1907 г. Въ папкѣ, ц. 1 р. 20 к.

***[Д]итя лѣсовъ.** Приключеніе мальчика, три года бывш[аг]о въ плѣну у орангъ-утанговъ. Сочин. Эли Бертэ. Переводъ съ 9 французскаго изданія Н. Ратомск[аг]о. Съ 42 рисунк., 240 стр.; въ папкѣ, ц. 1 р.

Син[ія] тучки. Разсказы для дѣтей, соч. Л. Чарской, съ [р]исунк. художн. Шпиннера. Въ папкѣ, ц. 1 р. 20 к.

***С[вѣ]тлый воинъ**—Князь Михаилъ Васильев[и]чъ Скопинъ-Шуйскій. Историческая повѣсть временъ царствованій: Бориса Годунова, [Лж]е-Дмитрія и Василія Шуйскаго. Сочин. Л. Чарской, съ рисун. художн. М. А. Андреева и др. 360 стр. Спб. Ц. 2 р.

Печ[ат]ь Цезаря. Историческій, для юношества, ром[анъ], изъ временъ Юлія Цезаря. Знаменитаго историка Альфреда Рамбо. Перев. Л. Шелгуновой. 27 р[ис]унковъ, 268 стр.; въ папкѣ, ц. 1 р.

***М[іръ] сказокъ.** Собраніе самыхъ знаменитыхъ [и ин]тересныхъ сказокъ для дѣтей средняго возраста Ю. Гофмана и Гримма. Перев. Владимірова. Съ [..] рисунками, 286 стр.; въ папкѣ, ц. 1 р.

***Пр[ик]люченіе молодого натуралиста.** Сочин. Віара. Перев. съ 15-го изданія С. Бриліанта, съ 130 рисун., 400 стр.; въ папкѣ, ц. 1 р. 35 к.

Путе[ш]ествіе Коли къ индѣйскому султану Али-[Б]и-Лотосу. Фантастическая юмористическая сказка въ стихахъ Н. Ратомскаго, съ 58 рисунк. художника С. Эрбера. Въ папкѣ, ц. 50 к.

Въ р[одн]омъ гнѣздышкѣ. Разсказъ для дѣ[те]й Б. Дубровской, съ рисунк.; въ папкѣ, ц. 60 к.

***Жи[з]нь птицъ.** Для домашняго семейнаго чтен[ія]. Соч. А. Е. Брема. Перев. Н. Страхова. 695 стр., съ 24 картинами, выполненными заграницею. Сп[б.] 1866 г. Ц. 2 р. 50 р.

***Въ [д]обрый часъ.** Разсказъ для дѣтей изъ Американской жизни Е. М. Чистяковой-Вэръ. Съ 72 рисунк.; въ красивой папкѣ, ц. 1 р.

Гимна[з]исты. Сирена. Въ глуши. Повѣсти Л. А. Чарской, съ рисунками художника М. А. Андреева; въ [п]апкѣ, ц. 1 р. 20 к.

Другъ [д]ѣтей. Сборникъ разсказовъ, собранныхъ и пересказанныхъ по нѣмецк. писателямъ А. Н. Неѣловой, съ 100 рис.; въ папкѣ, ц. 1 р. 20 к.

Сказки доброй феи. Сочин. Ж. Массе, съ [..]0 рисунками художника Бертеля. Перев. съ французск. А. Н. Неѣловой; въ папкѣ, ц. 1 р.

Чтеніе—[л]учшее ученіе. Сборникъ разсказовъ, составленный по американскимъ и англійскимъ дѣтскимъ писателямъ Е. М. Чистяковой-Вэръ, съ 80 рисунк., 279 стр.; въ папкѣ, ц. 1 р. 35 к.

***Сказк[и] шведскія, норвежскія [и] финскія.** Переводъ Эльвенгрейнъ, съ 25 рисунк.; въ папкѣ, ц. 1 р.

***Любим[ы]я сказки Эд. Лабулэ.** Съ 120 рисунками. Переводъ Доброславина и Н. Мазуренко; въ хромолитографической папкѣ, ц. 1 р. 20 к.

***Тысяч[а] одна ночь,** арабскія сказки для дѣтей. Соч. Фр. Гофмана. Переводъ съ нѣмецкаго Н. Михайловой, съ рисунками; въ папкѣ, ц. 1 р. 25 к.

***Мален[ь]кія школьницы** (пяти [ч]астей свѣта). Соч. Эл. Бертэ. Перев. Н. Мазуренко. Съ 25 рисунками, 256 стр.; въ хромолитограф. папкѣ, ц. 1 р.

***Дѣтство и юность великихъ людей.** (Важнѣйшіе эпизоды и выдающіяся приключенія въ ихъ жизни). Соч. Л. Колэ. 2-е изданіе. Съ 55 рисунками. Перев. съ 12-го французскаго [из]данія С. Майковой. Спб. Ц. 1 р.

***Юность знаменитыхъ людей.** Соч. Е. Мюллеръ. Переводъ съ французскаго В. Владимірова. Спб. Съ портретами и рисунками. Ц. 1 р.

Картины [р]астительности. (Жизнь и нравы птицъ и животныхъ). Соч. Мазіуса. Переводъ подъ редакціей Д. А. Коробчевскаго и Ф. Александрова, большой томъ, съ рисунками; въ папкѣ, ц. 1 р. 50 к.

***Яркія звѣздочки.** (Разсказы для дѣтей младшаго возраста). Л. Чарской, съ рисунками и заставками художника И. Зубрилова и др. Ц. 1 р. 20 к.

***Дѣвочка-Робинзонъ.** Исторія маленькой сиротки. Соч. Евгенія Мюллеръ. Маленькій дикарь, разсказы Штейна Перевелъ съ французскаго В. Д. Владиміровъ. Съ 25 рисунками; въ папкѣ, ц. 1 р.

***Жучка.** Разсказъ изъ деревенской жизни.—Милордъ и Горгона (Очеркъ).—Человѣкъ.—Попугай. М. Ѳ. Ростовской. 4-е изданіе. Съ рисунк.; въ папкѣ, ц. 1 р.

***Крестьянская школа.** Исторія открытія сельской школы. М. Ѳ. Ростовской. Съ 100 рисунками и заставками художника Р. Штейна и др. 4-е изданіе. Спб. Ц. 1 р. 75 к. (Большой томъ); въ папкѣ, 2 р.

***Сельцо Лебяжье.** Повѣсть для дѣтей изъ деревенской жизни, М. Ѳ. Ростовской. 5-е изданіе. Съ картинами; въ папкѣ, ц. 1 р.

***Пони.** Приключеніе Эмскаго осла, повѣсть для дѣтей, съ разсказами: Голенькій охъ,—за голенькимъ Богъ. Дѣти-натуралисты. Смѣтливый мальчикъ. Георгіевскій крестъ. У страха глаза велики. М. Ѳ. Ростовской. 3-е изданіе. Съ рисунками; въ папкѣ, ц. 1 р.

Дѣтскія забавы. Разсказы для дѣтей М. Ѳ. Ростовской. Съ рисунками; цѣна 60 коп.

***Разсказы изъ путешествій** по Швейцаріи и др. Сочиненіе М. Ѳ. Ростовской. 2-е изданіе. Съ рисунками; въ папкѣ, ц. 1 р. 25 к.

***Звѣздочка.** Повѣсти и разсказы для дѣтей: Матрена Карповна съ семействомъ. Слово и дѣло. Контрабасъ. Изъ моихъ юношескихъ воспоминаній. Пара голубей. Три сестры. Почтовыя марки (фантастическій разсказъ). М. Ѳ. Ростовской. Съ картинами; въ папкѣ, ц. 1 р.

Четыре времени года. Зима, Весна, Лѣто и Осень. Разсказы изъ деревенскаго быта. Свѣтъ не безъ добрыхъ людей. М. Ѳ. Ростовской. Ц. 1 р.

***Сказки бр. Гриммъ,** пересказанныя дядею Павломъ. Съ изящно раскрашен. картинами художн. Крюкова. Напечатаны красивымъ четкимъ шрифтомъ, 1 томъ, болѣе 320 стр., въ красивой папкѣ, ц. 1 р. 75 к.

* **Сказки для дѣтей** А. Г. Сахаровой, съ рисунками художника Овсянникова; въ красской папкѣ, ц. 1 р. 25 к.

* **Кавказскія сказки.** Преданія и легенды Л. Чарскаго, съ рисунк. художн. Михайлова. Спб. Въ папкѣ, ц. 60 к.

* **Русскіе историческіе разсказы** для дѣтей. Л. Шелгуновой, съ рисунками; въ папкѣ, ц. 60 к.

* **Царство сказокъ.** Карменъ Сильва (Елизаветы, румынской королевы). Переводъ С. Майкова. 2-е издан. 31.. съ рисунками; въ папкѣ, ц. 1 р.

* **Сказки Уйда.** Переводъ съ англійскаго М. Ляляной, съ рисунк.; въ папкѣ, ц. 1 р.

Польскія сказки. Съ рисунками художника Штейна, 312 стр.; въ красивой папкѣ, ц. 1 р. 20 к.

* **Лазутчикъ.** „На дальнемъ сѣверѣ“. „На возвышенности Карро“. Три разсказа Фр. Гофмана. Спб. 375 стр., съ ри.. въ папкѣ, ц. 1 р. 25 к.

* **Опасности дикихъ странъ.** Жизнь и необыкновенныя приключенія среди американскихъ лѣсовъ. Со.. Фр. Гофмана, переводъ подъ редакціей Н. Познякова, съ рисунками ху.. Штейна; въ папкѣ, ц. 1 р. 20 к.

Избранныя сказки Андерсена. Переводъ М. А. Ляляной. 2-ое дополненное иллюстриров. изданіе. 272 .. съ 50 рисунк.; въ папкѣ, ц. 1 р.

* **Маленькіе школьники пяти частей свѣта.** Маленькій парижанинъ.—Маленькій американецъ Ма.. ленькій китаецъ.—Маленькій эскимосъ.—Маленькій фри.. канецъ.—Маленькій австраліецъ. Соч. Эл. Берте, переводъ А. Нефѣловой, съ 75 рисун. и заставками; въ папкѣ, ц. 1 р.

Почитай—мы послушаемъ. Разсказы для дѣтей младшаго возраста. Соч Гордѣевой-Щербинской, съ предисловіемъ И. С. Тургенева. Спб. 264 стр., съ 30-ю рис. худ. Зубрилова и др.; въ папк. 1 р.

Катя. Повѣсть. Сочин. Гордѣевой-Щербинской, съ 16 рисунк. художн. Н. Зубрилова и друг., съ предисловіемъ И. С. Турге.. нева. 231 стр.; въ папкѣ, ц. 1 р.

* **Героизмъ.** Сочин. Арманъ Рено. Примѣры героизма и нравственной энергіи изъ исторіи всѣхъ временъ и народовъ. Перевелъ съ французскаго и пополнилъ примѣрами русскаго героизма В. Д. Владиміровъ. Спб. 25 ри.. сунками; въ папкѣ, ц. 1 р.

* **Жизнь и удивительныя приключенія Робинзона Крузо,** описанныя имъ самимъ. Сочиненіе Дефо. Полный переводъ В. Влади.. мірова, съ 175 рисунками художника Гранвиля. 459 стр., ц. 1 р.

Юнга на кораблѣ корсара. Соч. П. Маэль, перев. Михайловой, съ рисунк. французск. художника Пар и др. 262 стр.; въ папкѣ, ц. 1 р.

* **Святочные разсказы** Чарльза Диккенса. Полный переводъ съ англійскаго Г. Резенера. 4-е изданіе. 55 рис. 453 стр., въ папкѣ, ц. 1 р. 50 к.

* **Избранныя русскія сказки.** Сост. по Афанасьеву и др. 5-е изданіе. Съ 78 рисунками и заставками художника Р. Штейна. 320 стр.; ц. 1 р. 50 к.

Кладъ. Историческая повѣсть временъ завоеванія Іоанномъ III Великаго Новгорода. Сочин. К. Теплова, съ рисунками; въ папкѣ, ц. 60 к.

Маленькіе путешественники. Приключеніе трехъ дѣтей въ Алжирѣ. Повѣсть для юношества Ад. Бава, съ 40 рисунками франц. художника Беннета; въ красивой папкѣ, ц. 60 к.

* **Маленькій человѣкъ.** Романъ для юношества. Додэ. Перев. съ франц., съ 65 рисунк.; 292 стр.; въ пап., ц. 1 р.

* **Чудеса древней страны пирамидъ.** Путешествіе за три тысячи лѣтъ. Географич., историчес. и быто.. выя картины древняго Египта, въ періодъ его процвѣтанія упадк.. Соч. д-ра К. Оппеля, перев. Страхова. Съ 182 рисунк. 3-е изданіе. 542 стр.; ц. 3 р. 50 к.

* **На необитаемомъ островѣ.** Приключеніе 4-хъ дѣтей, унесенныхъ бурею въ море. Соч. Мидъ, переводъ с англійскаго М. Ловцовой, съ рисунк., 268 стр., въ папкѣ, ц. 1 р.

* **Семь дѣвицъ.** Картинки домашняго воспитанія. Сочин. Л. Мидъ, переводъ М. Ловцовой, съ рисунками 237 стр. въ папкѣ, ц. 1 р.

* **Дѣвичій мірокъ.** Исторія школьнаго ученія. Соч. П. Мидъ, перев. съ англійскаго М. И. Ляляной, съ рисунками 230 стр.; въ папкѣ, ц. 1 р.

* **Нравственность семьи.** Въ разсказахъ, сказкахъ, практическихъ наставленіяхъ и жизненныхъ правилахъ, сочиненіе Сталь, увѣнчанное французской академіей. Съ рисунками франц. художн. Баяра, Белетта и друг. 342 стр.; въ красивой папкѣ, ц. 1 р. 25 к.

Рука Провидѣнія. Соч. Ж. Сандо, перев. Е. Давыдовой. 256 стр., съ рисунк. художн. Баяра и друг., грав. на дерев. Пуцемъ и Смирновымъ. Книга эта получила премію французской академіи; въ папкѣ, . 1 р.

* **Приключеніе Финна.** Соч. Марка Твэна, переводъ Н. Мазуренко, съ 151 рисунк., 299 стр., съ хромолитограф. въ папкѣ, ц. 1 р. 35 к.

Приключеніе Тома. Соч. Марка Твэна, перев. Н. Мазуренко, съ 70 рисунк., большой томъ. Спб. 1904 г. въ красивой папкѣ, ц. 1 р. 35 к.

Кругосвѣтное путешествіе. Соч. Марка Твэна, 461 стр., съ рисунками, въ папкѣ, ц. 1 р. 50 к.

* **Жизнь на Миссисипи.** Очерки и картинки. Соч. Марка Твэна, перев. Федоровой. 1906 г. Съ 100 рисун., 296 стр. въ папкѣ, ц. 1 р. 35 к.

Принцъ и Нищій. Приключеніе Тома на воздушномъ шарѣ. М. Твэна, съ 10. рис. 264 стр. въ папкѣ, ц. 1 р. 25 к.

* **Волшебныя сказки.** Соч. Ж. Перро, съ добавленіемъ сказки г-же Лепренсъ-де-Бомонъ. Перев. с французскаго В. Владимірова, съ 63 рисунк.; ц. 1 р.

Разсказы бабушки всезнаюшки. Сочиненіе Ант. Бѣлозоръ, съ рисунками художника Чикина, 229 стр.; въ красивой папкѣ, ц. 1 р.

* **Были и былинки.** Ант. Бѣлозоръ. Сборникъ разсказовъ для дѣтей, съ рисунками художн. А. Чикина, 275 стр.; въ папкѣ, цѣна 1 руб.

* **Избранныя сказки для дѣтей Вильг. Гауфа.** Перев. Федоровой, съ рисунками, 240 стр.; въ красивой папкѣ, ц. 1 р.

* **Чешскія сказки,** собранныя Эрбеномъ и Нѣмцевой, перев. М. А. Ляляной, съ 36-ю рисунками, 286 стр.; въ папкѣ, цѣна 1 руб.

* **Маленькій разнощикъ.** (Продавецъ спичекъ). Соч. Женневрэ. Произведеніе, увѣнчанное француз. академ. Полный переводъ съ послѣдняго французскаго изданія Е. Д. Давыдовой, съ 25 рисунками, 250 стр. въ красивой папкѣ, цѣна 1 р.

Дѣтишки и ихъ дѣлишки. Разсказы для дѣтей М. А. Ляляной, съ рисунками художника А. Чикина. Ц. 50 к.

* **Донъ-Кихотъ Ламанчскій.** Изданіе подъ редакціею М. Н. Чистякова. 4-е изданіе, съ 100 рисунк., 320 стр. въ папкѣ, ц. 1 р.

* **Дневникъ школьника.** Элм. д'Амичисъ, переводъ и предисловіе В. Крестовскаго. 5-е изданіе, 262 стр., съ рисунками; въ папкѣ, ц. 1 р. 20 к.

* **Сказки, преданія и легенды** всѣхъ странъ и народовъ. Подъ редакціей Владиміровой-Европеусъ. 2-е изданіе. Съ .0 рисунками, 320 стр.; въ папкѣ, ц. 1 р. 50 к.

* **Сто сказокъ разныхъ странъ и народовъ.** Сборникъ составленъ А. Н. Нефѣловой. Большой томъ. 461 стр., съ 165 рисун.; въ красивой папкѣ, ц. 2 р.

* **Избранныя сказки и разсказы.** Соч. А. Додэ. Переводъ А. Н. Нефѣловой. Съ 35 рисунк. художн. Баяра и Ма.. и. Въ папкѣ, ц. 1 р.

Путешествія и приключенія барона Мюнхгаузе· Сочиненіе Фр. Гофмана. Перев. А. Н. Нѣло-вой, съ 50 рисунками, нѣкоторые изъ нихъ
хромо-литографированные; въ папкѣ, ц. 1 р. 50 к.

* **Путешествіе Гулливера** по отдаленнымъ странамъ свѣта. ботано Фр. Гофманомъ. Переводъ А. Н. Нѣло-вой, съ 45 рисунками, нѣкоторые нихъ литографированные; въ папкѣ, ц. 1 р. 50 к.

* **Двѣсти разсказовъ** для дѣтей младшаго возраста. Сочинені ристіана Шмидта. Переводъ съ нѣмецкаго А. Н. Нѣловой. 270 стр., съ многочисленны рисунками; въ красивой папкѣ, ц. 1 р.

* **Золотое дѣтство.** Разсказы для дѣтей младшаго возраста, ленные по сборникамъ нѣмецкихъ дѣтскихъ писа-телей А. Н. Нѣловой, съ рисунк., 270 с въ папкѣ, ц. 1 р. 15 к.

Гибель Іерусалима. Историческая повѣсть временъ римских мператоровъ Веспасіана и Тита. Сочиненіе Гента. Переводъ М. Лозиновой, съ рисунками: ц. 25 к.

Бѣлоголовый. Разсказъ для юношества и народа. В. О. фонъ-Го Переводъ Г. А. Чарусскаго. Съ рисунками; ц. 45 к.

* **...енныя похожденія Фридерикса въ 1812 ду.** Историческій разсказъ для юношества и народа, изъ эпохи нашествія Наполеона на Москву. В. О. фонъ-Горна. Переводъ Г. А. Чарусскаго, съ рисунк.; ц. 45 к.

* **Китоловъ.** Какъ онъ сдѣлался китоловомъ и что при этомъ узналъ и пережилъ. Разсказъ для юношества и народа. Сочин. В. О. фонъ-Горна. Перев. Чарусскаго. Съ рисунками, 112 стр., ц. 45 к.

О быломъ. Русскіе историческіе разсказы Г. Т. Сѣверцева-Полова, съ 60 рисунк. художн. Зазарова; папкѣ, ц. 1 р. 35 к.

Приключніе маленькаго лорда. Сочиненіе Ф. Бекъ. Переводъ Е. М. Чистяковой-Вэръ, съ 25 рисунками; въ папкѣ, ц. 1 р.

Англійскія сказки, собранныя и обработанныя Е. М. Чистяковой-Вэръ, съ 100 рисунк.; въ папкѣ, ц. 1 р. 50 к.

Практическое руководство по гальванопластикѣ и гальваностегіи, никелированіе, золо-ченіе, серебреніе, лу-ченіе, бронзированіе, и пр. Съ описаніемъ подготовки и отдѣлки товаровъ. Состав. инженеръ Н. Енишъ. Съ 85 рисунками въ текстѣ. Перевелъ съ нѣмецкаго В. Остерманъ, подъ редакціей Н. Сухаржевскаго. Спб. Ц. 75 к.

Лаки, олифы, политуры и сургучи. Практическое общепонятное руководство по изготовленію всевозможныхъ лаковъ, олифъ и сургуча. Составилъ Э. Андре. Перевелъ съ нѣмецкаго инженеръ Ф. М. Гольбергъ, дѣйствит. членъ импер. русск. техн. общества. Съ 30 рисунками. Ц. 60 к. Не смотря на свой практическій характеръ, настоящая книга изложена по возможности научно; для той-же цѣли чтобы занимающійся производствомъ лаковъ, олифъ и сургуча не работалъ автоматически, въ ней приведенъ краткій обзоръ важнѣйшихъ химическихъ явленій, наглядно объясняющій процессы разсматриваемыхъ производствъ. Достоинствомъ предлагаемой книги является еще и то, что въ ней предусмотрѣно производство, какъ въ малыхъ размѣрахъ (домашними средствами) такъ и въ большомъ масштабѣ (фабричная обстановка). Почти всѣ приведенные рецепты заимствованы изъ практики.

Мыловаръ. Практическое руководство для приготовленія всѣхъ сортовъ мылъ по новѣйшимъ усовершенствованнымъ спосо-бамъ. Соч. Ф. Вальтнера. Переводъ Гольберга. Съ 39 рисунками. Спб. Цѣна 75 к. Руководство это переве-дено съ шестого нѣмецкаго изданія безъ всякихъ сокращеній и выпусковъ. Оно содержитъ въ себѣ массу всевозможныхъ мылъ. Всѣ рецепты и правила приготовленія ... Особенное вниманіе обращено на изготовленіе мылъ горячимъ и холоднымъ способами. ... не требующихъ примѣненія никакихъ дорогостоющихъ и сложныхъ ...мыхъ приноровлены къ производству въ малыхъ размѣрахъ, ... аппаратовъ. Многія изъ приведенныхъ мылъ возможно приготовлять почти одними домашними средствами, въ чемъ читатель несомнѣнно убѣдится при чтеніи этой книги.

Колбасное производство промышленое и домашнее. Практическое общепонятное руководство для приготовленія всевозможныхъ сортовъ колбасъ. Составилъ цеховой старшина и присяжный экспертъ Ф. Эннеръ. Переводъ съ 6-го нѣмецкаго изданія, съ многочислен-ными примѣчаніями и дополненіями Н. Николаева. Съ 38 рисунками. Спб. Ц. 1 р. Сочиненіе присяжнаго мастера Эннера, зна-тока по части колбаснаго дѣла, считается въ Германіи образцовымъ, и именно по той причинѣ, что оно излагаетъ самую суть дѣла наглядно, популярно и въ самомъ сжатомъ видѣ, но при этомъ одинаково пригодно, какъ для профессіональныхъ масте-ровъ, такъ и для практическихъ хозяевъ. Поэтому оно и у насъ въ Россіи, можетъ быть полезнымъ, частью—профессіональнымъ мастерамъ, желающимъ познакомиться съ пріемами заграничныхъ спеціалистовъ, а частью и нашимъ сельскимъ хозяевамъ, осо-бенно мелкимъ, имѣющимъ возможность выкармливать на убой свиней и гусей, устроить у себя небольшую коптильню и загото-влять колбасные продукты не только для домашняго обихода, но и на продажу. Для такихъ хозяевъ дѣло это можетъ, при ...веденіи, стать крупной доходной статьей. Но книга эта можетъ, помимо этого, служить и вообще каждой дѣльной хозяйкѣ, не только какъ полезное дополненіе къ кулинарнымъ рецептамъ для изготовленія студеней, паштетовъ, фаршированныхъ блюдъ и т. д., но и для заготовки въ прокъ различныхъ колбасъ и сосисекъ, донынѣ пріобрѣтаемыхъ исключительно изъ колбасныхъ заведеній. Возможность эта обусловливается ...мымъ копченіемъ, для котораго не нужно никакой коптильни. Книга Эннера, насколько было необходимо, примѣнена къ условіямъ русскаго хозяйства; поэтому многое къ ней прибавлено, а кое-что лишнее—выпущено. Позволяемъ себѣ надѣяться, что трудъ этотъ окажется небезполезнымъ.

Устройство электрической сигнализаціи и громоотвода. Составилъ С. Козловскій. Съ 23 ри-сунками. Цѣна 15 к.

Великіе люди Греціи и Рима въ эпоху ихъ расцвѣта. Цари, полководцы, адмиралы, ораторы, философы, поэты, и другіе дѣятели. Составилъ по Плутарху Ф. Гульдъ, перевелъ съ англійскаго Л. Модель. Съ 25 портретами и 12 рисунками. Спб. Ц. 1 р.

Птицеводство. Куры, индюшки, гуси, утки, фазаны, голуби и проч. Раціональное воспитаніе домашней птицы; какъ сдѣ-лать птицеводство доходнымъ; улучшить породу; болѣзни птицъ; лѣченіе птицъ. Составили Прибольсъ и Годе. Переводъ съ польскаго, съ дополненіями Ф. Раевскаго. Съ многочисленными рисунками. Спб. 1909 г. Цѣна 1 руб.

Отзвуки страсти и муки. Стихотворенія. Ч. А. Чебышевой-Дмитріевой. Цѣна 50 коп.

Лечебникъ венерическихъ болѣзней. Врачъ секретныхъ болѣзней, докторъ Л. Танкумъ-Юдделовичъ. Перед. д-ра Якобзона. Спб. 1901 г. Ц. 80 к. Въ предлагаемой книгѣ описаны всѣ способы новѣйшаго леченія болѣзни, всякій больной можетъ знать, что у него за болѣзнь, и что съ ней дѣлать и какъ лѣчить и т. д. Авторъ книги—спеціалистъ по венерическимъ болѣзнямъ.

Гигіена и физіологія брака доктора А. Дэбе. БРАКЪ и БЕЗБРАЧІЕ во всѣхъ половыхъ и мораль-ныхъ проявленіяхъ. Съ самыми любопытными истори-ческими и медицинскими подробностями о взаимныхъ отношеніяхъ мужчины и женщины, начиная съ глубокой древности и до нашего времени. Истощеніе человѣка, гигіена, физіологія и философія брака и безбрачія. Естественная и медицинская исторія мужчины и женщины.—Произвольное рожденіе дѣтей мужского и женскаго пола.—Половые органы у мужчины и женщины.—Без-силіе (неспособность).—Безплодіе.— Леченіе. — Онанизмъ. — Леченіе. — Болѣзни половыхъ органовъ и ихъ леченіе.—Дѣйствитель-ность.—Половое воздержаніе.— Сладострастныя излишества.— Распутство.— Беременность и роды.— Супружескія обязанности.—Брачныя удовольствія.—Различныя положенія.—Бракъ.—Ревность.—Разводъ.— Безбрачіе.—Прелюбодѣяніе.—Любовь.— Вѣрность.—Счастіе.—Симпатія.—Антипатія. Сочиненіе доктора А. Дэбе. Въ 5 частяхъ, переводъ съ 12-го французскаго изданія. Большой томъ. Спб. Ц. 2 р.

Искусство пріобрѣсти превосходную память. Вѣрныя средства возстановить потерянную память, воз-рождать новую и сохранить до глубокой старости. Сост. ... Гартенбахъ, перев. съ нѣмецкаго С. Майковой. Спб. Ц. 50 к.

Онанизмъ и средство къ возстановленію и укрѣпленію здоровья, разстроеннаго онанизмомъ. РУКОВОДСТВО для родите-лей и воспитателей къ скорому и вѣрному узнаванію въ дѣтяхъ склонности къ онанизму и къ предотвра-щенію вредныхъ его послѣдствій. Сифилисъ, венерическія болѣзни, популярное руководство къ предохраненію отъ вене-рической болѣзни и излеченію ея, въ случаѣ зараженія венерическими ядами. Переводъ съ XI-го нѣмецкаго изданія. Спб. Ц. 1 р.

СОБРАНІЕ СОЧИНЕНІЙ
ВСЕВ. ВЛАД. КРЕСТОВСКАГО.

Восемь громадныхъ томовъ большого формата 4481 стран. 8962 столбца съ 4 портретами и біограф. автора, составленной Ю. Л. Ельцемъ. Цѣна 10 руб.

Въ изданіе это вошли всѣ крупныя произведенія Крестовскаго а именно: Петербургскія трущобы.—Кровавый пуфъ.—(Панургово стадо и двѣ силы).—Дѣды.—Очерки кавалерійской жизни.—Стихотворенія; 20 мѣсяцевъ въ дѣйствующей арміи.—Въ далекихъ во[…] и странахъ.—Въ гостяхъ у Эмира Бухарскаго.—[…]закона.—Тьма Египетская.—Тамара Бендавидъ.—[…]жество Ваала и много другихъ.

Для желающихъ получить сочиненіе это въ разсрочку, дѣлаются слѣдующія льготныя условія: При в[…]чѣ 3-го тома: вносится 3 руб., 4-го—1 р. 50 к., 5-го—1 р. 50 к., 6-го—1 р., 7-го—1 р., 8-го—1 р. и 1 и 2-го—[…]

Для Иногородн. условія тѣ, но съ добавленіемъ за каждый томъ по 25 к. за пересы[…]

Сочиненія Фр. Гофмана:

Маленькій Контрабандистъ. разск. Съ рисун. Ц. 40 к.
Маленькій золотоискатель. Разск. Ц. 40 к.
Занесенный снѣгомъ. Разск. Съ рисун. Ц. 40 к.
На дальнемъ сѣверѣ. Разск. Съ рисун. Ц. 40 к.
На возвышенности Карро. Разск. Съ рисун. Ц. 40 к.

Бѣдность не порокъ. Разсказъ. Пер. съ нѣмецкаго, съ рисунк. Ц. 40 к.

Маленькіе проказники. Разсказъ. Съ франц. Перев. Черскаго. Съ рисун., въ пап. Ц. 50 к.

Кузнечно - слесарное МАСТЕРСТВА. Руково[…] для любителей и само[…]нія. Съ 103 рисунками въ текстѣ. Составилъ тех. П. А. […]ровъ. Спб. Ц, 50 к.

Руководство къ живописи МАСЛЯНЫМИ […]СКАМИ. Фр. Іе[…] Полный переводъ съ 4-го нѣмецкаго изданія исправлен[…] дополненнаго А. Соловьева. Спб. 2 изданія Ц. 1 р. съ рис[…]

Приготовленіе ИСКУССТВЕННЫХЪ МИНЕРАЛЬН[…] ВОДЪ, ЛИМОНАДОВЪ, ФРУКТОВ[…] ВОДЪ и ВИНЪ, МЕДА, кваса, кислыхъ щей, уксуса, и ко[…] домашнимъ и фабричнымъ способомъ. Сост. А. Пашкевичъ. 1897 г. Цѣна. 75 к.

* **Сборникъ русскихъ пословицъ и загадокъ (Народная Мудрость).** Съ 12 карт. О. Верхов[…] Спб. 154 стр. Цѣна 50[…] Безъ пословицы не проживешь. Старинная пословица не мимо молвится. Не учи бездѣлью, учи рукодѣлью. Міровоззрѣніе русс[…] народа. Человѣкъ и его хорошія качества. Дурныя качества человѣка. Родственныя отношенія. Жизнь. Имущество. Дѣятельн[…] Торговля. Наука. Время. Природа. Загадки.

* **Любимый богатырь** РУССКАГО НАРОДА ИЛЬЯ МУРОМЕЦЪ. І. Сенигова, изданіе 2-ое. Допущено Ученымъ К[…]тетомъ Минист. Народ. Просвѣщ. въ учен. библ. средн. и низш. учеб. завед. Спб., 1909 г. Ц. […]

* **Какъ воевалъ** ПЕТРЪ ВЕЛИКІЙ СО ШВЕДАМИ. І. Сениговъ, изд. 2-ое. Допущенное М. Н. Пр. въ ученич[…] библіотеки среднихъ и низшихъ учебныхъ заведеній. Спб., 1897 г. Цѣна. 15 к.

* **Царь работникъ** и учитель Петръ І. І. Сенигова, изд. 3-е, допущенное М. Н. Пр. въ ученическія библіотеки […]нихъ уч. заведеній. Спб., 1906 г. Цѣна 10 к.

* **Народныя сказки** и пѣсня о Новгородѣ Великомъ. І. Сенигова, изд. 2-е, съ рисун. Спб. 1900 г. Ц. 15 к.

* **Народныя сказки** и пѣсня объ Іоаннѣ Грозномъ. І. Сенигова, съ рис. Спб., 1898 г. Ц. 20 к.

Славное Севастопольское сидѣніе. Чтеніе для войскъ и народа. Арсеньева Спб. 51 стр. Ц. 10 к.

Страдные дни Портъ-Артура. Хроника военныхъ событій и жизни въ осажденной крѣпости съ 26 Ян[…] 1904 г. по 9 Января 1905 г. По дневнику мирнаго жителя и разсказамъ за[…]щика крѣпости. Сост. П. Ларенко, въ 2-хъ томахъ съ 745-ю иллюстраціями, планами и картами. Ц. 5 р.

Правда о Портъ-Артурѣ. Сост. Е. К. Ножинъ, два большихъ тома съ иллюстраціями и портретами. Ц. 5 р. […]

Въ Японской неволѣ. Очерки изъ жизни плѣнныхъ въ Японіи, съ картою гор. Мацуяма и 168-ю иллюстраціям[…] текстѣ и отдѣльно. Сост. Ф. П. Купчинскій Ц. 3 р.

Страничка изъ дневника. Очерки осажденнаго Артура. Артурскаго обывателя Н. Веревкина, съ иллюстраціями[…] портретами. Ц. 1 р. 50 к.

* **Японія сейчасъ.** Впечатлѣнія и факты, съ болѣе 100 оригинальныхъ фотографій К. Вевера. Ц. 1 р.

У стѣнъ недвижнаго Китая. Дневникъ корреспондента на театрѣ военныхъ дѣйствій въ Китаѣ въ 1900 […] Д. Янчевецкаго, 100 портретовъ, 250 рисунковъ-фотографій, 2 хромолитогр[…] 2 плана и 1 указатель. Громадный томъ. Ц. 4 р.

Ф. Шиллеръ. Иллюстрированное собраніе сочиненій. (Около 200 иллюстрацій). Въ двухъ […]шихъ томахъ, на веленевой бумаги. […] изданіе Голованова. Ц. 4 р. 50 к.

* **Наука и библія.** По Bettex'у, составилъ Ивановъ. Ц. 1 р.

БИБЛІОТЕКА „НАРОДНАГО ЗДРАВІЯ“.

* Гигіена беременности. Проф. М. Рунге, ц. 20 к.
* Гигіена школьнаго возраста. Проф. Ф. Дорнблитъ, ц. 20 к.
Массажъ и врачебная гимнастика. Проф. А. Бумъ, ц. 25 к.
Гигіена и философія ѣды. Проф. Биллоусъ, ц. 25 к.
Женскія болѣзни. Проф. Ф. Кюстнеръ. ц. 25 к.
О вскармливаніи грудныхъ дѣтей. Проф. А. Монти, ц. 20 к.
Малая хирургія. Проф. А. Веншендорфъ, ц. 25 к.
Леченіе водой. Проф. Г. Лакеръ, ц. 20 к.
Кавказскія группы минеральныхъ водъ. А. Мурзинъ. Подъ ред. проф. С. І. Залѣскаго, ц. 25 к.
Среднероссійскіе курорты. П. Орловъ. Подъ ред. проф. С. І. Залѣскаго, ц. 35 к.
Гигіеническая одежда. Н. Желѣзновъ. Подъ ред. пр[…] С. І. Залѣскаго, ц. 20 к.
Леченіе воздухомъ и солнцемъ. Профес. А. Кишъ, ц. […]
Леченіе кумысомъ, кефиромъ, и молокомъ. Г. Марк[…] Подъ ред. проф. В. А. Штанье, ц. 20 к.
Гигіеническая поваренная книга. Подъ ред. проф. […] Залѣскаго, ц. 25 к.
Венерическія болѣзни и сифилисъ. Проф. Э. Лессеръ, ц. […]
Болѣзни нервовъ. Проф. А. Штрюмпель, ц. 20 к.
Причины женскихъ болѣзней. Проф. Ловицъ, ц. 2[…]
Болѣзни воли. Проф. Крафтъ Эбингъ, ц. 20 к.
Заразныя болѣзни. Проф. д-ръ А. Цимсенъ, ц. 30[…]

19 книгъ, 1774 стран. 444 рисун. За 19 книгъ вмѣсто 4 р. 40 к.—2[…]

Молодое поколѣніе Сочиненіе К. Вагнера Переводъ съ 17 изданія С. Леонтьевой. 323 стр. Ц. 90 к.

Мужество Какъ идеалъ дѣятельной жизни К. Ваг[…] перевела съ 11-го французскаго изда[…] Леонтьева Ц. 45 […]

Кирпичное производство, ручной способъ и устройство небольшого кирпич наго завода. Сост. Инженеръ М. Новгородскій съ 63 рис. ц. 30 к.

Руководство къ практической фотографіи. Д-ра А. Митэ, проф. при ко Техн. Уч въ Берлинѣ. Съ послѣдняго дополненнаго и исправленнаго нѣмецкаг изданія. Переводъ Буяковича и Остермана, подъ редакціей инж.-техн. Д. Сухар жевскаго, Съ 174 рисунками, 336 стран. ц. 1 р. 50 к.

Моментальное фотографированіе ручными камерами, общеступное руковод ство для всякаго любителя составилъ фотографъ Буяковичъ, съ 53 рис. Спб. ц. 40 к

Искусство увеличенія на бумагахъ и пластинкахъ, полное руководство дл полученія увеличенныхъ портретовъ, групъ, воспроизведеній фотографическим способомъ, состав. Штольцъ. Перевелъ съ нѣмецкаго Буяковичъ. Съ 77 рис. ц. 60 к

Краткое практическое руководство къ фотографіи. Съ 24 рисунками. Сос Г. Н. Буяковичъ. Спб. 1900 г. ц. 1 р.

Фотографическая ретушь. Раскрашиваніе фотографій. Сост. Меркаторъ, пере велъ фотографъ Г. Н. Буяковичъ. Спб. 1900 г. ц. 40 к.

Кузнечное мастерство. Общепонятное руководство. Сост. Остерманъ подъ ре дакціей инженеръ-технолога Сергѣева ц. 40 к.

Слесарное мастерство. Общеполезное руководство. Сост. Остерманъ, подъ ре дакціей инженеръ-технолога Сергѣева съ рисунками. Спб. 1904 г. ц. 45 коп.

Столярно-мебельное мастерство. Практическое руководство для любителей самообученія. Сост. техн. П. А. Федоровъ, съ 400 рис. въ текстѣ. ц. 1 р. 35 к.

Плотничное искусство. Изложенное инженеръ полковникомъ Дементьевымъ съ 212 рис. Спб. ц. 1 р.

Домашній токарь. Практическое руководство для ручного точенія по дереву металламъ, кости рогу и черепахѣ. Сост. техн. П. А. Федоровъ. Съ 200 рис. Спб ц. 1 р. 35 к

Деревянная посуда. Практическое руководство для ручного производства бо чекъ, чановъ, ведеръ, лоханокъ, рѣшетъ, ситъ, чашекъ и ложекъ. Инженера Рай монда Бріоне, перевелъ и дополн. техн. П. А. Федоровъ, съ 225 рисун. цѣна 1 р.

Домашній переплетчикъ. Практическое руководство къ переплетному мастер ству для любителей и самообученію. Состав. техн. Федоровъ, съ 150 рис. ц. 1 р.

Практическій маляръ и живописецъ Р. Торминъ Полное наставленіе всѣх малярныхъ работъ по камню, штукатуркѣ, дереву и металламъ, разрисовка потол ковъ и стѣнъ, приготовленіе красокъ, лакировка, бронзировка и проч. Переводъ с послѣдняго (7) нѣмецкаго изданія В. Д. Дмитріева, 230 стр. ц. 1 р.

Воздухъ, вода, свѣтъ и тепло. Восемь общедоступныхъ лекц. по химіи проф Р. Блохмана, переводъ В Вольфсона, 103 рис. Спб. ц. 40 к.

1750 практическихъ техно-химическихъ рецептовъ. Новѣйшія открытія, усо вершенствованія и патентованныя изобрѣтенія въ областяхъ производствъ: альбу миннаго, винокуреннаго, водочнаго, воскобойнаго, гальванопластики, дрожжеваго каучуковаго клееварнаго, кожевеннаго, косметическаго красильнаго, красочнаго крахмальнаго, лаковаго, маслобойнаго, мыловареннаго, пивовареннаго, свѣчного скорняжнаго, спичечнаго, стекольнаго, сургучнаго, уксуснаго и проч. ц. 1 р. 50 к.

Обработка металловъ и дерева. Общедоступное руководство для школъ и са мообученія. Составилъ по сочиненіямъ Гроте и Крамаеша П. Соколовъ, съ 91 рис 2-е изд. исправленное. Спб. 1902 г. 255 стр. ц. 1 р. 35 к.

Курсъ аналитической геометріи двухъ измѣреній (коническія сѣченія). Сост Ж. Сальмонъ, проф. въ Дублинѣ. Перев. съ франц. подъ редакц. проф. И. Иванова Спб. 1908 г., 487 стр. ц. 3. руб.

Тригонометрія. Прямолинейная тригонометрія. Сферическая тригонаметрія Теорія круговымъ функцій. Сост. I. A. Serret. полн. перев. съ франц. подъ редакц магистра матем. П. Иванова. Спб., стр. 320 ц. 1 р. 15 к.

Курсъ коммерческой и политической ариеметики. Сост. И. П. Бабенко. Спб 1908 г. 445 стр. ц. 2 р.

Алгебра. Сборникъ задачъ, предлагавшихся на конкурсныхъ экзаменахъ въ институтахъ: Инженеровъ Путей Сообщенія, Горномъ, Технологическомъ и др., съ приложеніемъ программъ по алгебрѣ для поступленія въ означенные институты В. Вроблевскій. Спб., 1902 г. Цѣна 90 к.

Геометрія. Сборникъ задачъ, предлагавшихся на конкурсныхъ экзаменахъ въ институтахъ: Инженеровъ Путей Сообщенія, Горномъ, Технологическомъ и др., съ приложеніемъ программъ по геометріи для поступленія въ означенные институты Составилъ В. Вроблевскій. Спб. 1902 г. Цѣна 1 р.

Тригонометрія. Сборникъ задачъ, предлагавшихся на конкурсныхъ экзаме нахъ въ институтахъ: Инженеровъ Путей Сообщенія, Горномъ, Технологическомъ и др., съ приложеніемъ программъ по тригонометріи для поступленія въ означенные институты. Составилъ В. Вроблевскій. Спб. 1902 г. Цѣна 75 к.

Проволочныя издѣлія. Составилъ Инженеръ Новгородскій. Съ рис. ц. 40 к.

Приготовленіе искусственныхъ минеральныхъ водъ, лимонадовъ, фруктовыхъ водъ и винъ, меда, кваса, кислыхъ щей, уксуса и кефира, домашнимъ и фабричнымъ способомъ. Сост. А. Пашкевичъ. Спб. Цѣна 75 к.

Осушеніе и культура моховыхъ и травянистыхъ болотъ. Съ описаніемъ практик. пріемовъ невилированія мѣстности. Состав. Астафьевъ, спеціалистъ по луговодству и травосѣянію при Министерст. Землед. и Госуд. Имущ. Съ 69 черт. ц. 1 р.

Скотолѣчебникъ или практическое руководство относительно содержанія кормленія, распознаванія болѣзней и лѣченія лошадей, рогатаго скота, овецъ, козъ и собакъ. Соч. Рольвеса. Перев. д-ра Ѳ. Августиновича съ 22-го нѣм. изд., дополн. ветеринарн. врач. А. Павловскимъ, Рейхельгеймомъ и Рейнеромъ. Съ приложеніемъ „Ветеринарной домашней аптеки", содержащей алфавитное поименованіе всѣхъ общеупотребительныхъ лекарствъ, способы ихъ приготовленія и употребленія. Спб. 5-е значительно дополн. изд. ц. 1 р.

Ковка лошадей. Общедоступное руководство съ 63 рисунками. Соч. Вальтера, перев. съ нѣмецкаго. Спб. 1884 г. ц. 50 к.

Приготовленіе чернилъ, туши, красокъ для штемпелей, гектограф. массъ, чернильныхъ карандашей и пр. Сост. Ленеръ. ц. 60 к.

Обработка металловъ Справочная книжка для подмастерьевъ и молодыхъ рабочихъ. Траута, пер. со 2-го изд. Д. А. Скрябина 235 рис. Спб. 1900 г. ц. 1 р. 50 к.

Печное мастерство. Печи комнатныя, разныхъ системъ русскія и очаги, плиты. Сост. инженеръ М. Новгородскій. Съ 73 рис. Спб. ц. 40 коп.

Пиротехникъ-любитель. Руководство къ составленію фейерверковъ. Приготовленіе домашнимъ образомъ въ большихъ и малыхъ размѣрахъ фейерверковъ и бенгальскихъ огней на землѣ, водѣ, театральныхъ сценахъ и въ комнатахъ, съ 96 рис. и пр. Составилъ Н. Николаевъ. Спб. ц. 1 р. 35 к.

Иллюстрированный домашній ремесленникъ. Сост. по Ромму и др. технологъ П. Федоровъ. Съ 538 рис., 555 стр. Плотничное мастерство. Работы изъ сучьевъ. Простая мебель. Столярное мастерство. Выпиловочныя работы и мозаика. Токарное мастер. Рѣзьба по дереву. Плетеніе корзинъ. Кузнечное. Слесарное. Сапожное мастерство. Щеточное. Изъ гипса и папье-маше. Переплетное мастер. Спб. ц. 1 р. 65 к.

Кузнечно-слесарное мастерство. Руководство для любителей и самообученія. Съ 103 рис. въ текстѣ. Составилъ техн. П. А. Федоровъ. Спб., цѣна 50 коп.

Булочное и хлѣбопекарное производство. Практическое руководство для булочниковъ и хлѣбопековъ. Сост. В. Васильевъ. Съ 25 рис. въ текстѣ. ц. 35 к.

Обойное мастерство и декоративное искусство, руководство для любителей и самоизученія. 117 рис. Сост. технологъ П. Федоровъ. Спб. 1901 г. ц. 60 к.

Практическое руководство по гальванопластикѣ и гальваностегіи, никелированіе, золоченіе, серебреніе, луженіе, бронзированіе и пр. Съ описаніемъ подготовки и отдѣлки товаровъ. Состав. инженеръ П. Енишъ. Съ 85 рисунками въ текстѣ. Перевелъ съ нѣмецкаго В. Остерманъ, подъ редакціею Н. Сухаржевскаго. ц. 75 к.

Руководство къ гальваностегіи и гальванопластикѣ, составленное начальникомъ химическаго отдѣленія Техническаго музея въ Нюренѣ, д-ромъ Штокмейэромъ. Перев. электрот. Г. Н. Вуяковичъ. Со многими рис. Спб. 1907 г. ц. 1 р.

Замазки и клеи. Общепонятное руководство для приготовленія всѣхъ сортовъ замазокъ и клеевъ: для стекла, фарфора, металловъ, кожи, камня, дерева, водо- и паропроводныхъ трубъ и проч. изготовленныя изъ: масла, смолы, каучука, гуттаперчи, казеина. клея, растворимаго стекла, глицерина, извести, гипса, желѣза, цинка, а также и для приготовленія морского клея, неодолитовой замазки, замазокъ для спеціальныхъ цѣлей и проч. С. Ленера. Пер. Ф. Гольдбергъ. Спб. ц. 40 к.

Мыловаръ. Практическое руководство въ доступномъ изложеніи всевозможныхъ сортовъ мылъ. Сост. Ф. Вильтнеръ. Перев. съ нѣмецкаго инженера Гольдберга, съ 39 рисунками. Спб. ц. 75 к.

Мельницы. Общепонятное руководство къ устройству мукомольныхъ, водяныхъ, вѣтряныхъ, конныхъ, воловыхъ и ручныхъ мельницъ. Составилъ инженеръ М. П. Новгородскій, съ 50 рис. Спб. ц. 40 к.

Лаки, олифы, политуры и сургучи Практическое общепонятное руководство къ приготовленію всевозможныхъ сортовъ лаковъ, олифы и политуры Составилъ Э. Андрэ, перев. инженера Ф. Гольдберга съ 30 рис. Спб. ц. 60 к.

Колбасное производство. Промышленное и домашнее практическое руководство къ выдѣлкѣ всевозможныхъ сортовъ колбасъ. Сост. Эппэръ, съ дополненіями Н. Николаева. Съ рисунками. Спб. ц. 90 к.

Новый способъ къ собственноручному устройству электрическаго освѣщенія у себя дома. Сост. Козловскій съ 15 рис. ц. 15 к.

Типографія Яснигородскаго Спб., Гороховая, 17.

0

phí p.8.